



Comune di Nove

Piazza De Fabris 4
36055 NOVE (VI)

Provincia di Vicenza
Centro di Antica Tradizione Ceramica

P.I. 00295870240

CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI ANZIANI PER IL PERIODO 20.10.2008 – 14.09.2010

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di preparazione e consegna di pasti caldi per gli alunni delle scuole elementare e media, per gli utenti del Centro Diurno Socio-sanitario per non autosufficienti e per gli assistiti a domicilio, per il periodo 20.10.2008-14.09.2010.

L'appalto dovrà prevedere la fornitura di pasti presso i seguenti locali:

SCUOLA	N. pasti previsto intero anno	Giorni della settimana di svolgimento servizio	Tipologia servizio
Elementare di Nove – via Antonibon, 24	6.500 c.a.	3 giorni alla settimana	multiporzione
Media di Nove – via Saturno, 4	1.050 c.a.	2 giorni alla settimana	multiporzione
Utenti Centro Diurno Socio-Sanitario – via Del Donatore n. 3	8.500 c.a.	Dal Lunedì al sabato	multiporzione
Assistiti a domicilio – consegna in via del Donatore n. 3	4.800 c.a.	Dal Lunedì al sabato	monoporzione

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in di munizione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, così come i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari decisi dall'autorità scolastica.

La tipologia di pasto, oggetto del servizio è la seguente:

1. **Primo piatto**
2. **Secondo Piatto**
3. **contorno**
4. **Pane**
5. **Frutta fresca o dessert** (yogurt, budino, dolce, ecc.)

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare inoltre diete speciali, documentate da certificazione sanitaria; tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

ART. 2 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- il cibo dovrà essere consegnato in multiporzione e monoporzione garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo un menù ciclico articolato su quattro settimane ed elaborato tenuto conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione Veneto, delle eventuali osservazioni dei comitati mensa operanti nei diversi plessi scolastici, nonché della normativa vigente in materia di ristorazione collettiva;
- le grammature dei piatti dovranno essere quelle previste a seconda del tipo di utenza (*vedi allegato B – Grammature minime di riferimento*).
- la ditta di ristorazione dovrà mettere a disposizione nei plessi scolastici e al centro diurno con distribuzione dei pasti in multiporzione i necessari scaldavivande;
- dovranno essere forniti giornalmente per gli utenti tovaglie e tovaglioli di carta, stoviglie e posateria in plastica a perdere;
- le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1;
- il numero dei pasti da erogare in ogni scuola dovrà essere rilevato entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio;
- il numero dei pasti da erogare per il Centro Diurno Socio-Sanitario e assistiti a domicilio sarà comunicato entro il venerdì della settimana precedente a quella di riferimento.
- Eventuali diverse modalità per le ordinazioni potranno essere concordate per il miglioramento del servizio.

ART. 3 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Dovrà essere osservata scrupolosamente la legislazione vigente in materia, nonché le diverse direttive in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica deliberate dalla Regione Veneto.

Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano OGM.

Gli alimenti utilizzati nell'abituale servizio di ristorazione devono comunque rispondere alle prescrizioni di carattere generale di cui all'allegato A (*"Tabelle merceologiche: caratteristiche delle derrate alimentari"*).

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio dissosato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria

A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni.

Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Latte: il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

Dolci (quali merendine da consegnare ai centri ricreativi estivi): preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva

- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature

- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

ART. 4 - PRODOTTI BIOLOGICI

L'Amministrazione, onde vagliare la possibilità di introdurre nella ristorazione scolastica dei prodotti biologici, richiede la formulazione, solo a fini cognitivi, del prezzo di un pasto strutturato come quello oggetto del presente capitolato con prodotti, però, provenienti da coltivazioni biologiche.

ART. 5 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno 4 settimane, dovranno essere forniti dalla ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per utenti per fasce di età fra i sei e gli undici anni, fra gli 11 e i 15 quindici anni e per adulti anziani, e alla stagionalità dei prodotti. Prima della somministrazione dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente per zona.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno sulla base delle indicazioni concordate tra l'Ente appaltante, il S.I.A.N., i comitati mensa dei genitori e la Ditta.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Per gli utenti del Centro Diurno Socio-Sanitario e per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria:

- a) di confezionare su richiesta, senza aumento di prezzo, i pasti che dovessero rendersi necessario per l'effettuazione di diete particolari per motivi sanitari o altro;
- b) di prevedere sempre:
 - per i primi piatti la possibilità di scelta tra: pastasciutta, passato di verdure e brodo
 - la possibilità di richiedere sempre verdura cotta per contorno;
 - la possibilità di richiedere sempre frutta cotta;
- c) pasta e riso dovranno essere ben cotti e con condimenti variabili;
carne, pesce o formaggi dovranno essere di facile assimilazione (niente carni con l'osso o pesce con le spine);
 - le verdure, sia cotte che crude, dovranno essere di tipologia variabile;
 - la frutta dovrà essere di facile masticazione od omogeneizzata
 - su richiesta dovranno essere forniti pasti frullati.

ART. 6 - VARIAZIONE E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino ad un massimo del 5% dei pasti, così composto, a seconda del piatto unico portante della giornata,:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), od in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

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

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

ART. 7 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Aggiungere il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestroni, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- Cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- Residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

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

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

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

ART. 8 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti vengono forniti in monoporzione e multiporzione, come previsto all'art. 2. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

Il trasporto dei contenuti e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Gli scaldavivande necessari per il mantenimento della temperatura dei cibi dovranno essere forniti a cura e spese della ditta appaltatrice.

I tovaglioli e le tovaglie vanno fornite in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: *aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.*

ART. 9- NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli edifici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere, non prima di 40 minuti dall'orario stabilito per la somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti. Qualora l'Amministrazione o l'U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) 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 chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Tutti i contenitori dovranno comunque garantire l'assoluto rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, del quale un incaricato della scuola conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

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

ART. 10 - DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il presente contratto avrà la durata dal 20.10.2008 al 14.09.2010.

Se durante l'anno la Ditta ha ricevuto almeno 2 contestazioni per le quali ha proposto delle controdeduzioni non accettate dall'ente appaltante, si dà luogo alla risoluzione automatica del contratto.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e, comunque, non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio, per quanto riguarda le scuole, viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto scolastico servito, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Il servizio, per quanto riguarda il Centro Diurno Socio- Sanitario e gli assistiti a domicilio, viene richiesto per tutto l'anno solare, eventuali giorni di chiusura verranno comunicati entro il 31 gennaio dell'anno di riferimento. Non sono quindi ammesse interruzioni del servizio per chiusura o ferie della ditta aggiudicataria.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante.

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

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

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 11 - RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 24 del presente capitolato.

ART. 12 - INDICAZIONI DEI PREZZI/OFFERTE

Nell'offerta i prezzi dovranno essere indicati come segue:

- **Prezzo per pasto completo per gli alunni della scuola elementare – in multiporzione – al netto di IVA: a base d'asta Euro 3,60**
- **Prezzo per pasto completo per gli studenti della scuola media – in multiporzione – al netto di IVA: a base d'asta Euro 4,10**
- **Prezzo per pasto completo per gli utenti del Centro Diurno Socio-Sanitario – in multiporzione - al netto di IVA: Euro 4,20**
- **Prezzo per pasto completo per gli utenti assistiti a domicilio – in monoporzione - al netto di IVA: Euro 4,20**

Il prezzo complessivo del pasto, al netto di Iva, non potrà superare il costo suddetto.

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Nell'offerta dovrà essere indicato anche il prezzo offerto per la medesima tipologia di pasto con prodotto provenienti da agricoltura biologica.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria dell'appalto non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico 2008/2009, mentre saranno aggiornati in base alla variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'anno scolastico 2009/2010.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione appaltante.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli orari scolastici.

ART. 13 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante **non più di 30 chilometri** dai plessi da servire, distanza rilevabile dal sito: www.viamichelin.it.

ART. 14 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio di produzione-preparazione e confezionamento dei pasti: in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Aggiudicatario di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna dei pasti, al fine di rispettare le indicazioni di cui all'art.9.

ART. 15 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti dei comitati mensa di cui all' articolo 18.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché di quanto previsto dal D.L.gs 155/97.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

ART. 16 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento di cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n. 155.

ART 17 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione e trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

ART. 18 – COMITATI MENSA NELLE SCUOLE

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche dai "comitati mensa" dei genitori, regolarmente costituiti in ciascun plesso scolastico e dal comitato utenti centro diurno.

I membri dei "comitati mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

ART. 19 - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

In caso di offerte uguali si procederà alla richiesta del loro miglioramento alle ditte offerenti.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato e dal bando di gara.

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

All'amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Qualora talune offerte presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione si procederà come previsto nel bando di gara.

ART. 20 - MODALITA' DI GARA

L'affidamento del servizio avverrà mediante asta pubblica, con le modalità di cui all'art. 73, lett. c), R.D. n. 827/24, e con il criterio di cui all'art. 81, comma 1, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base secondo gli elementi sotto specificati.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento.

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) prezzo: punti 45

All'offerta, nel complesso, col prezzo più basso (n. pasti presunto per prezzo offerto) verranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO} = 45 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

2) qualità: punti 55

PARAMETRI QUALITA'	PUNTEGGIO
<p>1. Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui la Ditta attesti di avere quale oggetto sociale: ristorazione collettiva per scuole, aziende, ecc. ecc. e il periodo di operatività.</p> <p>Operatività nel settore ristorazione collettiva da almeno 3 anni</p>	<p>Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 2 punti = operatività da 3 e inferiore a 5 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva 5 punti = operatività da 5 anni e inferiore a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva. 8 punti = operatività da 10 anni e inferiore a 15 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva. 10 punti = operatività da oltre 15 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.</p>
<p>2. Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = 0 - 30% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 3 punti = 31 - 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 6 punti = 61 - 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto</p>
<p>3. Autocertificazione relativa al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione a favore di strutture sanitarie o socio-sanitarie (ospedali - centri diurni ecc.)</p>	<p>Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = 0 - 30% di pasti forniti per la Ristorazione in strutture sanitarie o socio-sanitarie sul totale prodotto 3 punti = 31 - 60% di pasti forniti per la Ristorazione in strutture sanitarie o socio-sanitarie sul totale prodotto 6 punti = 61 - 100% di pasti forniti per la</p>

	Ristorazione in strutture sanitarie o socio-sanitarie sul totale prodotto
4. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati	Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = la Ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 3 anni 1 punto = la ditta ha eseguito da 1 a 15 servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 3 anni 3 punti = la ditta ha eseguito dal 16 a 30 servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 3 anni 6 punti = la ditta ha eseguito oltre 30 servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 3 anni
5. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di ristorazione a favore di strutture sanitarie o socio-sanitarie prestati negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati	Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = la Ditta non ha eseguito servizi di ristorazione presso strutture sanitarie o socio-sanitarie negli ultimi 3 anni 1 punto = la ditta ha eseguito da 1 a 10 servizi di ristorazione presso strutture sanitarie o socio-sanitarie negli ultimi 3 anni 3 punti = la ditta ha eseguito dal 11 a 20 servizi di ristorazione presso strutture sanitarie o socio-sanitarie negli ultimi 3 anni 6 punti = la ditta ha eseguito oltre 20 servizi di ristorazione presso strutture sanitarie o socio-sanitarie negli ultimi 3 anni
6. Utilizzo di prodotti biologici , specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni	Da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione - 1 punto = offerta di 2 prodotti Biologici - 2 punti = offerta di 4 prodotti Biologici - 3 punti = offerta di 6 prodotti Biologici
7. Documentazione o autocertificazione attestante il possesso di Certificazioni I.S.O 9001:2000 ed ulteriori certificazioni di qualità.	Da 0 a 6 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = assenza di Certificazione di Qualità ISO 9001:2000 3 punti = possesso di Certificazione di Qualità ISO 9001.2000 6 punti = possesso di altre ulteriori certificazioni di qualità
8. La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presenza piano di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.	Da 0 a 6 punti (cumulabili) a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco 3 punti = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche 2 punti = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione
9. Proposte migliorative/innovative del servizio di ristorazione scolastica , con presentazione di relativa documentazione illustrativa	Da 0 a 6 punti a discrezione dell'apposita Commissione di gara.

ART. 21 – PAGAMENTO DEL PASTO E FATTURAZIONE

I pasti consumati dagli alunni, insegnanti e utenti verranno fatturati direttamente al Comune di Nove.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato a mezzo bonifico bancario.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carica della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

ART. 22 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

ART. 23 - CONTENZIOSO / CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi di fronte al foro di Bassano del Grappa.

ART. 24 - PENALITA'

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente:

- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati; una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti prenotati quel giorno;
- in caso di mancata consegna di interi pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti prenotati quel giorno;
- in caso di mancata consegna di parte dei pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari al 10% dell'importo totale di tutti i pasti prenotati in quel giorno, diminuito del costo globale delle voci di menù integralmente fornite;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei piatti interessati forniti in quel giorno;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli eventualmente concordati dal Comune con la ditta fornitrice, alla stessa verrà imputata la differenza di valore fra il prodotto che avrebbe dovuto essere conferito, oltre ad una penalità pari al 5% dell'intera fornitura del giorno interessato, limitatamente al costo globale della voce del menù variata.

L'ammontare della penale sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

L'amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- subappalto del servizio;
- accertata tossinfezione alimentazione determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dell'Amministrazione appaltante.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ART. 25 - NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART 26 - 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.

Allegati:

sub A – Schede prodotti

sub B – Grammature di riferimento

ALLEGATO A)
**AL CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
E PASTI ANZIANI PER IL PERIODO 20.10.2008 – 14.09.2010**

TABELLE MERCEOLOGICHE: Caratteristiche delle derrate alimentari

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

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

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

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad esempio appartenenza ad un Consorzio di produzione, Ente o Associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, certificazione di conformità alle norme serie ISO 9000, ecc.);

- preferenza per i prodotti provenienti da produzione regionale o nazionale, laddove possibile;

- completa e corretta compilazione di bolle di consegna e fatture;

- precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 27.1.1992, n.109 e successive modifiche e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;

- chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio;

- imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, sacchi privi di rotture o perforazioni, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc;

- confezioni integre, chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, aspetto e odore anomali;

- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;

- non rilevabilità analitica o presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di sostanze quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, OGM, ecc.;

- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei;

- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato.

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

PRODOTTI FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro deve rispondere ai requisiti fissati dalle Leggi 4.7.1967 n.580 e 8.6.1971 n.440.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- perfetto stato di conservazione:

- aspetto uniforme colore giallo ambrato, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;

- odore e sapore tipici: assenza di odori di stantio e muffe, sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole;

- assenza di tracce di infestazioni di parassiti o insetti;

- assenza di depositi di residuati di polvere e farine al sollevamento della pasta stessa;

- resistenza alla pressione delle dita, frattura vitrea;
- resistenza alla cottura per 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi, diventare collosa od intorbidire sensibilmente l'acqua.

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

PASTE SPECIALI ALL'UOVO E/O RIPIENE

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano ed almeno 200 grammi di uova o ovoprodotto per chilogrammo di semola.

I formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina; pasta per pasticcio-preferibilmente surgelata.

Per le paste ripiene si richiederanno: ravioli , tortellini, tortelloni, ect.

Non dovrà esservi presenza di additivi chimici a funzione conservante. Sono ammesse, per la conservazione, la tecnica della surgelazione, la tecnica del confezionamento sottovuoto e quella del confezionamento in atmosfera controllata.

Queste paste devono garantire una buona tenuta di cottura, senza spezzamento e perdite di ripieno, nelle condizioni caratteristiche di un servizio mensa con trasporti.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "OO"

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

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

FARINA DI MAIS PER POLENTA

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

RISO

Il riso deve essere :

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

Il riso non deve avere:

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

ORZO PERLATO

Orzo mondato del tipo H Vulgare.

Il prodotto non dovrà contenere larve, insetti e loro frammenti né presentare corpi estranei generici e semi infestanti.

PANE BIANCO DI TIPO COMUNE

Deve essere:

- formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%) , con percentuale di umidità non superiore al 29%;

- in pezzatura da 50-70 gr;
- fresco e preparato giornalmente non oltre quattro ore prima dalla consegna; non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

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

La fornitura giornaliera presso i luoghi somministrazione deve essere fatta in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni causa di insudiciamento oltre che dalla pioggia.

PASTA DA PANE/ PER PIZZA

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale. La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio d'oliva.

MATERIE GRASSE

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

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

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

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

OLI MONOSEME: olio di mais, arachide, girasole

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

Per condire a crudo si propone l'olio di mais eventualmente miscelato con olio extravergine di oliva.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

LATTE

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

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

YOGURT ALLA FRUTTA

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

Il latte impiegato deve essere intero.

Si consente l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. I prodotti alla frutta non devono contenere antifermantativi; la frutta deve essere in preferenza pura e ben omogenea al coagulo.

Non dovranno essere contenuti conservanti e coloranti.

FORMAGGI

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

Devono avere le seguenti caratteristiche:

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.

Tipologia: Asiago, Montasio, Italico, Parmigiano Reggiano, Fontal, Casatella, Crescenza o Stracchino, Ricotta, Mozzarella, Caciotta.

In particolare:

- Asiago*: dovrà essere esclusivamente di produzione regionale ed avere tutte le caratteristiche dell'Asiago tipico;
- Parmigiano Reggiano*: dovrà avere le caratteristiche fissate dalla normativa per la 1° qualità, stagionatura non inferiore a 18 mesi e marchio del consorzio;
- Fontal* :dovrà essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- Ricotta* :deve essere di derivazione del siero di vacca;
- Mozzarella*: deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, nella forma di filone, boccone, bocconcini; non dovrà avere macchie o colore giallognolo. La confezione sigillata deve riportare la data di scadenza.

BURRO

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

CARNI

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni bovine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da allevamenti nazionali;
- essere di vitello, vitellone, o bovino adulto (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.
- non provenire da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e inoltre non essere trattate con radiazioni ionizzanti od ultraviolette né contenere residui di farmaci;

- presentare grana fine, colorito brillante rosso-roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- aver subito periodo di frollatura di almeno 10 giorni;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e fungine;
- essere confezionate in sottovuoto;
- avere una etichetta chiara e completa ,secondo le ultime disposizioni di legge,su ogni confezione.

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

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Le carni suine dovranno avere le seguenti caratteristiche:

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

PROSCIUTTO COTTO

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

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

PROSCIUTTO CRUDO

Deve :

- corrispondere alla coscia di maiale stagionata con aggiunta di solo sale;
- avere stagionatura dichiarata non inferiore ai 14 mesi;
- essere conforme alle Leggi 26/90 (Prosciutto di Parma),30/90 (San Daniele),628/81 (Veneto Berico-Euganeo).

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Devono avere le seguenti caratteristiche:

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

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

UOVA

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

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

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

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

Per la preparazione di frittate ed eventuali cibi contenenti uova, si prescrive l'uso di "uova intere pastorizzate", confezionate in tetrabrick del peso massimo di 1 Kg, rispondenti ai requisiti fissati dal D.Lgs. 65/93.

PESCE FRESCO E SURGELATO

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

- prodotto di provenienza nazionale od estera, accuratamente toelettato e privato di spine, cartilagine e pelle
- odore tenue
- aspetto brillante e riflessi iridescenti
- corpo con consistenza soda ed elastica
- pelle tesa ed unita
- carne solida, bianca o rosea, con riflessi madreperlacei
- costole e colonna vertebrale aderenti alla carne
- i filetti di pesce surgelato non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne e resti di pinne.
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici
- allo scongelamento il pesce deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza

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

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

PRODOTTI SURGELATI

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

- portare ben chiara la dicitura “surgelato” e assicurare la massima protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto,
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche,
- impedirne il più possibile la disidratazione,
- riportare la curabilità minima prevista.

Inoltre:

- l’aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione devono essere conformi alle norme CEE,
- il prodotto non dovrà aver subito mai interruzioni della catena del freddo, quindi non deve evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche.

ALIMENTI VARI

TONNO ALL’OLIO D’OLIVA E AL NATURALE

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera in oli di oliva. Confezionato in scatole di banda stagnata con peso netto di grammi 1800 e 80

Caratteristiche qualitative del prodotto:

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

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

ACETO

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

Non deve avere odori o sapori estranei o sgradevoli.

POMODORI PELATI E PASSATA DI POMODORI

Devono essere ricavati direttamente dal frutto, fresco maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media lunghezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L’inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento industriale.

I pelati non devono presentare aspetto, colore o sapore anormali; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali.

Passata di pomodoro: come da vigenti norme; ingredienti: pomodoro, sale 0,25%, residuo secco 6 %.

ZUCCHERO

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Non deve essere sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.

SALE MARINO ALIMENTARE IODATO

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

Va fornito in confezioni da 1 kg.

DADI PER BRODO

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

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

AROMI

Naturali, vegetali, essiccati.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Requisiti generali:

- preferibilmente devono essere di origine regionale e/o nazionale;
- eventualmente essere di origine biologica, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo; il grado di maturazione dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni di stoccaggio e rispondere alle esigenze tipiche della categoria di consumatori in oggetto;
- devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (in conformità col decr. Min. San. 27/02/96, n. 209, e successive modifiche), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, privi di additivi per la conservazione;
- devono essere classificati di prima categoria.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- siano stati trattati in superficie con sostanze ad azione conservante;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazioni, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (microrganismi, larve in attività biologica all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi derivanti da ticchiolatura..);
- presentino distacco prematuro del peduncolo (sgambatura) morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo (rachitismo, atrofia o altre anomalie..);
- non siano privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili, nella misura prevista;

- siano della IV o V gamma (ovvero ortaggi mondati e tagliati, pronti da condire o da cuocere; prodotti prelavati, cotti e confezionati sottovuoto).

REQUISITI DELLA VERDURA FRESCA:

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

La verdura deve:

- avere indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere del tutto priva di residui di anti-parassitari o comunque nei limiti ammessi dalla legge vigente
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti, puliti.

LEGUMI SECCHI

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

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

Viene inoltre richiesta la fornitura di orzo perlato e piselli secchi sempre per la preparazione delle minestre.

VERDURA SURGELATA

I tipi di verdura richieste sono i seguenti:

- minestrone;
- bietta;
- spinaci;
- piselli finissimi (calibro 7,5-8,2 mm);
- fagiolini (senza fili, calibre 8,5-9,5 mm);
- gnocchi di patate (il prodotto deve presentarsi per essere consumato asciutto. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, fecola di patate, sale; senza aggiunta di conservanti e coloranti.);
- carote primizia;
- zucchine a rondelle;
- patate a spicchi;
- patatine novelle;

Il prodotto di produzione nazionale od estera dovrà essere pulito e conforme alle norme previste dalla CEE in materia. L’aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze e corpi estranei o insetti o frammenti di insetti. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

REQUISITI DELLA FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione .

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

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

ALLEGATO B)
**AL CAPITOLATO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
E PASTI ANZIANI PER IL PERIODO 20.10.2008 – 14.10.2010**

GRAMMATURE MINIME DI RIFERIMENTO

N.B. Le seguenti grammature sono indicative per alcuni piatti e sono da considerarsi a crudo ed al netto degli scarti.

ALIMENTI	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA MEDIA	ADULTI
PRIMI PIATTI			
Pasta o riso asciutti (g.)	70/80	80/90	100
Pasta o riso in brodo vegetale (g.)	30	40	40
Gnocchi di patate (g.)	150	200	250
CONDIMENTI PER I PRIMI			
Parmigiano o Padano grattugiato (g.)	5	10	10
Sugo con base di pomodoro (g.)	30	50	50
Olio extra vergine di oliva (g.)	5	7	7
SECONDI PIATTI			
Carne (g.)	60	80	110
Pesce (g.)	100	120	120
Uova (unità)	1	1 e ½	2
Prosciutto cotto (g.)	40	60	70
Formaggi a pasta molle o filata (g.)	50	60	100
Formaggi a pasta dura (g.)	30	50	60
CONTORNI			
Verdura cruda in foglia (g.)	40/70		
Verdura cruda (g.)	100/150		
Verdura da far cotta (g.)	150/200		
CONDIMENTI VERDURE			
Olio extra vergine di oliva (g.)	5	8	8
PANE			
Pane comune	50	60	70
Pane integrale (g.)	60	70	80

PER PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE DEL CAPITOLATO PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E PASTI ANZIANI PER IL PERIODO
20.10.2008 – 14.09.2010

Lì _____
