



COMUNE DI PIANEZZE

Provincia di Vicenza

Piazza IV Novembre, 11 – 36060 PIANEZZE - Tel. 0424/72323 Fax 0424/470387 P.I.00518190244

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo 01/09/2024 – 30/06/2027 (tre anni scolastici con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni e possibile proroga tecnica di 6 mesi)

CIG: riportato sul disciplinare di gara

CPV 55524000-9

INDICE

ART. 1 – OGGETTO
ART. 2 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO
ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA
ART. 4 - MODALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
ART. 5 – CONCESSIONE LOCALI
ART. 6 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
ART. 7 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE
ART. 8 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART. 9 - PRODOTTI BIOLOGICI - D.O.P. - I.G.P. – FILIERA CORTA
ART. 10 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA
ART. 11 - MENU' E DIETE SPECIALI
ART. 12 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 13 – PERSONALE
ART. 14 – VESTIARIO
ART. 15 – OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
ART. 16 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI
ART. 17 – CONTROLLI
ART. 18 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
ART. 19 – AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
ART. 20 – CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 21 – SUBAPPALTO
ART. 22 – EVENTI ECCEZIONALI (scioperi)
ART. 23 – PENALITA'
ART. 24 – REVISIONE DEI PREZZI
ART. 25 – AUMENTI, DIMINUZIONI E VARIAZIONI DEL SERVIZIO
ART. 26 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO
ART. 27 – RECESSO
ART. 28 – MODALITA' DI PAGAMENTO
ART. 29 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE
ART. 30 – SOPRALLUOGO
ART. 31 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 32 – CONTROVERSIE
ART. 33 – TUTELA DEI DATI PERSONALI
ART. 34 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO
ART. 35 – SPESE CONTRATTUALI
ART. 36 – NORME DI RINVIO

ART. 1 - OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e gli adulti, che rispettivamente frequentano o svolgono la loro attività presso la Scuola dell'Infanzia Statale e la Scuola Primaria Statale del Comune di Pianezze, comprendente la preparazione e distribuzione dei pasti in loco presso la Scuola dell'Infanzia Statale "Don Pietro Zampieri" e consegna in multiporzione presso la sede di refezione della Scuola Primaria Statale "Don Bosco".

ART. 2 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente appalto avrà durata triennale per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 (1 settembre 2024 – 30 giugno 2026), con possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni scolastici e di proroga tecnica di sei mesi.

Al fine di assicurare la continuità del servizio, l'Appaltatore sarà tenuto all'espletamento dei servizi agli stessi patti e condizioni anche dopo la scadenza contrattuale e fino a quando il Committente non abbia individuato un nuovo Appaltatore e provveduto alla consegna del servizio.

Il Comune provvederà a comunicare alla ditta appaltatrice la data di inizio del servizio che potrà essere diversa a seconda dell'organizzazione dell'attività didattica della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria.

L'importo presunto contrattuale è di € 501.468,00 (IVA esclusa).

ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

a) Sedi

La sede di confezionamento dei pasti è la sede della Scuola dell'Infanzia in via Roma, 35.

Le sedi di refezione sono:

- Scuola dell'Infanzia "Don P. Zampieri" – via Roma n. 35
- Scuola Primaria "San Giovanni Bosco" – via Roma n. 2

b) Compiti della Ditta

La ditta dovrà:

- preparare i pasti presso la cucina centralizzata comunale, sita presso i locali della Scuola dell'infanzia Statale in via Roma, 35;
- distribuire i pasti agli alunni della Scuola d'Infanzia e al personale docente e non docente che ne abbia titolo, nonché consegnare i pasti richiesti per i dipendenti del Comune di Pianezze che usufruiscono del servizio mensa;
- consegnare e distribuire i pasti agli alunni della Scuola Primaria, presso la sede della medesima;
- provvedere alla pulizia della cucina e dei refettori al termine del pranzo.

c) Utenza:

L'utenza è costituita dagli alunni e dal personale docente e non docente avente diritto, delle scuole dell'Infanzia e Primaria. Relativamente agli ultimi tre anni scolastici conclusi, il numero dei pasti erogati è stato il seguente:

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Scuola Infanzia		Scuola Primaria		Mensa aziendale
Totale pasti alunni	Totale pasti insegnanti	Totale pasti alunni	Totale pasti insegnanti	Totale pasti dipendenti
8542	1077	2635	102	73

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Scuola Infanzia		Scuola Primaria		Mensa aziendale
Totale pasti alunni	Totale pasti insegnanti	Totale pasti alunni	Totale pasti insegnanti	Totale pasti dipendenti
8306	1085	4648	353	310

Scuola Infanzia		Scuola Primaria		Mensa aziendale
Totale pasti alunni	Totale pasti insegnanti	Totale pasti alunni	Totale pasti insegnanti	Totale pasti dipendenti
7714	1181	4692	378	486

- Scuola dell'Infanzia Statale: servizio per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- Scuola Primaria Statale: servizio per cinque giorni dal lunedì al venerdì;

Viene stimato un numero di pasti annuali medio tra il totale dell'A.S. 2020/2021, il totale dell'A.S. 2021/2022 e il totale A.S. 2022/2023 pari a n. pasti annuali 13.860.

In considerazione della progressiva riduzione dei pasti erogati a causa dell'andamento demografico si ritiene di prevedere un numero medio di pasti annuo pari a 13.100.

d) Giorni di refezione: i giorni saranno determinati dalle rispettive autorità scolastiche e tempestivamente comunicati alla ditta affidataria;

e) Orari di refezione:

- ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia, non è ammesso alcun ritardo;
- ore 12.30 per la Scuola Primaria, non è ammesso alcun ritardo;

f) Pasti dovranno essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta o dessert, pane, acqua minerale naturale. Nella preparazione dei pasti devono essere utilizzati prevalentemente i prodotti naturali rispetto a quelli surgelati. Le grammature dei piatti dovranno essere quelle previste per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria e garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti;

g) Menù: dovrà essere composto di piatti semplici e di facile digeribilità, con possibilità di scelta fra le preparazioni proposte e con rotazione che tenga conto dell'alternanza giornaliera fra gli alunni in modo tale che i menù non siano ripetuti prima di quattro settimane. Il menù sarà unico per entrambi gli ordini scolastici.

h) Merenda: per la sola Scuola dell'Infanzia dovrà essere prevista una merenda a metà mattina, consistente in frutta/dessert;

i) Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, entro il limite del 20% dell'intero appalto, la prestazione del servizio di refezione per altre necessità ed occasioni senza che la ditta affidataria possa, per effetto della detta variazione, avanzare pretesa diversa dai termini e dalle modalità economiche ed organizzative fissate in sede di affidamento (ad esempio Centri Ricreativi Estivi).

ART. 4 - MODALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, al fine di garantire l'igienicità ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'appetibilità del cibo.

I pasti per gli alunni e le insegnanti della Scuola d'Infanzia Statale dovranno essere distribuiti presso il refettorio adiacente alla cucina.

a) Trasporto dei pasti alla Scuola Primaria

I pasti per gli alunni e le insegnanti della Scuola Primaria Statale dovranno pervenire in contenitori multiporzione in acciaio inox, o in altro materiale specifico, facilmente lavabili e disinfettabili, atti all'ottimale mantenimento della qualità e temperatura, con relativo coperchio con guarnizione.

I contenitori e le vaschette, nonché le confezioni delle altre derrate, dovranno a loro volta essere contenuti in recipienti che ne garantiscano la conservazione in condizioni di commestibilità, organoletticità e temperatura ottimali fino al momento della consumazione.

Per i cibi freddi, come prosciutto, formaggio, verdure non condite, frutta, dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

Il trasporto deve garantire la temperatura di 65° per i pasti caldi e quella di 10° per le pietanze trasportate.

Il pane consegnato giornalmente deve essere confezionato in sacchi di carta sigillati e trasportato al refettorio in ceste forate con coperchio.

I contenitori devono essere ritirati lo stesso giorno dopo il consumo del pasto.

Piatti, bicchieri, posate monouso ed altri utensili, quando trasportati, devono essere collocati in appositi contenitori chiusi che ne evitino l'insudiciamento o anche l'esposizione all'aria.

Per il trasporto dei pasti alla Scuola Primaria, la ditta dovrà dotarsi di apposito furgone, adeguatamente predisposto per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pianale in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o materiale liscio facilmente lavabile.

b) Somministrazione dei pasti

In ciascuna scuola, la Ditta provvederà all'approntamento dei locali refettorio, alla distribuzione, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

I tavoli vanno apparecchiati lo stesso giorno del consumo.

Per gli utenti della scuola dell'Infanzia è previsto l'utilizzo di bicchieri infrangibili, di piatti in ceramica e posate in acciaio, la cui dotazione è messa a disposizione dal Comune.

La dotazione di piatti, bicchieri e posate monouso per gli utenti della scuola Primaria, è a carico della Ditta, secondo i più alti standard del settore.

Sarà compito della Ditta assicurarsi che piatti di ceramica e bicchieri di vetro siano integri, non graffiati e non scheggiati, e che non siano anneriti o che presentino tracce di calcare.

La distribuzione ai tavoli nel refettorio della Scuola Primaria dovrà essere svolta con l'ausilio di un carrello termico.

Il personale durante il servizio deve utilizzare guanti monouso che dovranno essere sostituiti tra operazioni pulite e sporche e mascherine monouso solo nel caso di sintomi influenzali.

La sparcchiatura dei tavoli e la pulizia del refettorio vanno eseguite lo stesso giorno al termine del servizio a cura del personale della Ditta.

c) Numero dei pasti

Il numero dei pasti di cui all'art. 3 lettera c) ha valore puramente indicativo e non impegna il Comune. La variazione in aumento o in diminuzione dei pasti effettivamente erogati rispetto ai pasti preventivati presuntivamente nel bando, non comporta variazioni nel prezzo unitario del pasto.

Alla ditta fornitrice sarà data comunicazione entro le ore 9.00 del giorno del consumo, del numero dei pasti da confezionare in base alle presenze effettive. La Ditta non potrà muovere nessuna pretesa per eventuali variazioni quantitative che giornalmente potranno verificarsi per qualsiasi causa.

Il Comune si riserva la facoltà di sospendere provvisoriamente la fornitura in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dal successivo Art. 18.

La preparazione non va effettuata nei giorni festivi o di vacanza.

ART. 5 – CONCESSIONE LOCALI

Il Comune mette a disposizione della Ditta:

- i locali siti presso la Scuola dell'Infanzia Statale di Pianezze adibiti a cucina centralizzata comunale e tutta l'attrezzatura, nonché l'annesso refettorio esclusivo per gli utenti della Scuola dell'Infanzia;
- il locale situato presso la Scuola Primaria "Don Bosco" adibito a refettorio;

Il Comune dovrà predisporre i locali e gli impianti tutti della cucina conformi alle norme sanitarie e di sicurezza vigenti.

Il comune provvederà alla manutenzione straordinaria dei locali, alla fornitura dell'energia elettrica, gas, acqua.

ART. 6 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La ditta dovrà mantenere i predetti locali (sia quelli della Scuola dell'Infanzia che quelli utilizzati per la Scuola Primaria), gli impianti e tutte le attrezzature in perfette condizioni sotto il profilo igienico-sanitario e funzionale, salvo il deperimento dovuto all'uso.

La ditta dovrà redigere un inventario in contraddittorio con il Responsabile Comunale del Servizio, e sottoscritto dalle parti, per ogni macchinario, attrezzatura e suppellettile presente nei locali di proprietà del Comune.

La ditta dovrà provvedere totalmente a propria cura e spese al funzionamento della cucina centralizzata (approvvigionamento delle derrate, stoccaggio e conservazione, rischio del deterioramento e calo del peso, spese di gestione di manutenzione ordinaria degli impianti della predetta cucina), esonerando il Comune da ogni e qualsiasi onere e responsabilità al riguardo.

Sarà a carico della ditta il trasporto dei pasti per la Scuola Primaria in multiporzione e la fornitura di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli e tovagliette).

La ditta è tenuta a fornire presso il refettorio della Scuola Primaria, con oneri a proprio carico, carrelli termici/banchi scaldavivande o sistemi equivalenti al fine di assicurare il mantenimento delle temperature

previste dalla legge nelle fasi di somministrazione dei pasti, per garantire il migliore funzionamento del servizio, nonché ogni altro arredo o attrezzatura aggiuntivi necessari alla corretta distribuzione ed esecuzione del servizio in concessione (armadi, carrelli, utensili per il porzionamento, termometri a sonda, pattumiere a pedale, ecc.).

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

La ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dalla vigente normativa in materia di igiene generale degli alimenti.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

Dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico e fax) di un proprio tecnico responsabile verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

La ditta si impegna ad effettuare il passaggio diretto e immediato del personale già operante nell'appalto in corso, ai sensi del CCNL per il personale dipendente da imprese esercenti servizi di ristorazione.

ART. 7 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge, preparata a regola d'arte e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Gli alimenti utilizzati nell'abituale servizio di ristorazione scolastica devono rispondere alle prescrizioni di carattere generale, di cui all'allegato A (*"Tabelle Merceologiche: caratteristiche delle derrate alimentari"*), e più precisamente devono corrispondere a quanto indicato nelle **SCHEDA PRODOTTO** delle principali sostanze alimentari contenute nell'allegato 3 delle *"Linee d'indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica"* approvate con D.G.R. Veneto n. 161 del 22.02.2022. Come previsto dall'art. 57, comma 2 del D.Lgs. n. 36/2023 e dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante *"Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali"*, dovranno essere rispettati i seguenti CRITERI AMBIENTALI MINIMI previsti per il *"Servizio di ristorazione scolastica"*, sub C, lett. a), di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Tutte le derrate porzionate a cura della ditta (come ad esempio prosciutto e formaggio) devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, al fine di evitare contaminazioni.

Ad ognuna delle sedi della refezione dovrà, secondo le esigenze, essere data fornitura di olio extra vergine di oliva in confezioni sigillate da litro, di aceto di vino, di formaggio grattugiato (parmigiano o grana) e, nel solo caso della Scuola Primaria, di stoviglie a perdere (forchette, cucchiari, coltelli, bicchieri, tovaglioli, tovagliette).

ART. 8 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ordine alla preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dal presente elaborato e allegati A (*"Tabelle merceologiche"*) e B (*"Indicazioni per la preparazione dei piatti"*) e dalla normativa in materia, con particolare riferimento alle *"Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* della Regione del Veneto così come aggiornato dalla DGR 161 del 22 febbraio 2022 di *"Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore"* e infine alle *"Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"* del Ministero della Salute (Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021).

Si richiamano altresì i criteri ambientali previsti dal Piano d'azione nazionale del Green Public Procurement (PANGPP) di cui al decreto ministeriale 11.04.2008, per il servizio di ristorazione scolastica. (art. 57, comma 2, del D.Lgs.36/2023), al Piano d'Azione Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica, nonché ai Criteri Ambientali Minimi (c.d. CAM) di cui all'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.3.2020;

Lo standard di qualità richiesto riguarda: - il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari; - la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari; - le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione; - la sicurezza igienico - sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti; - la gestione e la prevenzione dei rifiuti;

- la verifica della qualità erogata e di quella percepita; - le competenze e le tutele del personale. Tali standard sono da considerarsi minimi per sviluppare il progetto che dovrà essere illustrato nella relazione presentata in sede di gara.

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità e della tracciabilità delle forniture alimentari.

Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta affidataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all'odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- I cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- I conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- I residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M., o contenenti sostanze indesiderate di cui alla L.R. 6/2002;
- Da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Nelle fasi di preparazione e cottura la Ditta appaltatrice nell'erogazione del servizio dovrà:

a) uniformarsi a quanto disposto dalla legislazione vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, in particolare facendo riferimento alle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto, (DGR 161 del 22 febbraio 2022).".

b) assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati e degli alimenti forniti individuando, nella propria attività di produzione e fornitura del servizio le fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza igienica, avvalendosi della predisposizione ed attuazione di un proprio piano / manuale / procedure di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP.

ART. 9 - PRODOTTI BIOLOGICI - D.O.P. - I.G.P. – FILIERA CORTA

Nel menù della refezione scolastica deve essere prevista la presenza di prodotti biologici e biodedicati.

In sede di gara la ditta potrà presentare un progetto che preveda l'inserimento oltre che di prodotti biologici, anche di prodotti D.O.P. e I.G.P. nonché "tradizionali", ed in generale "a filiera corta" ai sensi della L.R. Veneto 7/2008, modificata ed integrata con L.R. n° 3/2010, nonché prodotti da operatori dell'agricoltura sociale.

I prodotti suddetti devono essere ottenuti mediante:

- - tecniche di produzione BIO come definiti dai Reg CE 834/2007, n.889/2008, e n.1235/2008 e s.m.i;
- sistemi di produzione integrata, IGP e DOP, di cui al Decreto Ministero Politiche Agricole 08.09.1999, n.350 e Reg.CE n.509/2006 e s.m.i;
- L.R. Veneto 7/2008, modifica ed integrata con L.R. N° 3/2010

La ditta proporrà, in sede di presentazione dell'offerta, quale tipologia di prodotti inserire, in relazione alla composizione dei menu standard, e la frequenza di utilizzo.

ART. 10 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti (certificati o locali) offerti dalla ditta non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso il Concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente al Comune l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

ART. 11 - MENU' E DIETE SPECIALI

I menù settimanali variati e strutturati in almeno 4 settimane dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'ente appaltante e la ditta.

Il menù settimanale dettagliato deve essere esposto presso le sedi di refezione.

Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dalla ditta né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

Il Comune si riserva la facoltà di proporre alla ditta fornitrice modifiche e/o alternative alla composizione del menù, atte a migliorarne la qualità;

La ditta dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano 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 del plesso così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine;
- 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 intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Per i soggetti affetti da celiachia dovrà essere utilizzato, per la scelta dei prodotti idonei, il prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia di Pisa.

La ditta dovrà anche predisporre diete speciali per motivi etici e religiosi che dovranno essere approvate dall'ASL competente.

Tutte le diete speciali dovranno essere fornite in separati contenitori termici al cui interno la dieta è predisposta in monoporzioni in contenitori anche a perdere, refrigerate da rinvenire con l'utilizzo dei forni microonde che dovranno essere installati da parte della ditta dove necessario. I contenitori termici utilizzati per il trasporto dovranno recare all'esterno ben visibile il nome dell'utente, la scuola frequentata e la sede della stessa ed essere perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. Anche la distribuzione dovrà evitare, al pari della preparazione, del trasporto e della consegna, qualsiasi rischio di contaminazione.

La ditta dovrà garantire che la predisposizione di tutte le diete speciali venga curata da un dietista.

La preparazione e la somministrazione delle diete, approvate dall'ASL competente per territorio, dovranno attenersi ai menù predisposti.

Inoltre la ditta, per quanto riguarda la relativa documentazione che riceverà dall'utenza o dal Comune, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. Codice in materia di protezione dei dati personali.

ART. 12 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta affidataria è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4° C per 48 ore, con un cartello portante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 13 - PERSONALE

La ditta si obbliga prioritariamente ad assumere il personale già operante nei servizi del contratto di appalto in scadenza, con i medesimi livelli occupazionali e nel rispetto delle norme del C.C.N.L. di settore, previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'Impresa cessante attraverso libro paga e contributi, ovvero mediante altra idonea certificazione.

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

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal Reg. CE 852, 853 e 854/2004 quest'ultimo modificato dal Re. CE1663/2006, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione. Sarà facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere idonea certificazione, nel corso nell'esecuzione del servizio, sulla realizzazione dei corsi di formazione del personale.

In particolare, si richiama l'attenzione all'obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici. La violazione degli obblighi di comportamento comporta per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

La ditta si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'Amministrazione potrà richiedere al concessionario 2 volte l'anno e comunque, in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola, DM10 e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'affidatario è tenuto inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

In sede di presentazione dell'offerta i concorrenti dovranno dichiarare di essere in regola con i versamenti contributivi ed assicurativi, indicando le proprie posizioni contributive e assicurative INPS e INAIL, il contratto nazionale di lavoro applicato e la dimensione aziendale, per consentire alla Stazione appaltante di richiedere il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) ai fini dell'affidamento e stipula del contratto nonché, successivamente, per il pagamento delle fatture.

Prima dell'inizio del servizio, la ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'Amministrazione; per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale il curriculum professionale.

La ditta deve altresì individuare e comunicare all'Amministrazione comunale i nominativi del responsabile dell'esecuzione del servizio, del dietista e delle figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'organico deve essere idoneo quantitativamente e qualitativamente allo svolgimento del servizio e deve corrispondere, per tutta la durata del contratto, a quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario come numero, mansioni, livello e monte-ore.

L'Amministrazione comunale, per comprovati motivi, si riserva il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio; in tale caso, la ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiori oneri.

ART. 14 – VESTIARIO

La Ditta dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro, da indossare durante le ore di servizio (quali: divise/grembiuli/camicie, cuffie, guanti, zoccoli, ecc...).

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente e dovranno essere, ovviamente, distinti indumenti per la preparazione degli alimenti (dove necessario sarà utile anche l'utilizzo di guanti e mascherine) e per le operazioni di pulizia.

ART. 15 – OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

La Ditta dovrà provvedere con prodotti propri alla pulizia ordinaria e straordinaria della cucina e dei refettori ad essa affidati e dovrà consegnare all'Amministrazione Comunale copia del previsto piano di pulizia e sanificazione (come da HACCP). Le operazioni di pulizia ordinaria dovranno essere effettuate al termine delle operazioni di preparazione dei pasti e dello scodellamento.

La pulizia straordinaria dovrà essere eseguita almeno una volta al mese (oltre a quelle dell'apertura dell'anno scolastico, in occasione delle festività di Natale e di Pasqua, alla chiusura della scuola) e comunque ogni qual volta se ne ravvisi la necessità (sopralluoghi ASL e controlli incaricati comunali). Con questo si intende anche ogni qual volta vengono effettuati lavori di manutenzione anche da parte dell'ufficio tecnico del Comune.

Per la pulizia dei locali, superfici, arredi ed attrezzature dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti, disinfettanti, sanificanti non contenenti sostanze considerate pericolose per l'ambiente, e conformi alla normativa vigente in materia. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La ditta affidataria si impegna a rispettare le norme in vigore nel Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone e salviette asciugamani a perdere.

ART. 16 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI

L'Appaltatore nella presentazione dell'offerta e nell'esecuzione dei servizi è tenuto al rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi, laddove applicabili, recati dal Decreto 10 marzo 2020 n. 65 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) al fine di implementare la sostenibilità ambientale del servizio, come previsto dagli artt. 57 e 130 del D.lgs. n. 36/2023.

ART. 17 - CONTROLLI

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, controlli presso il Centro cottura sede della Scuola dell'Infanzia per verificare la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni contrattuali del presente elaborato.

E' altresì facoltà del Comune incaricare personale specializzato (proprio od esterno) con il compito di verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente elaborato.

Gli organo e/o i soggetti preposti al controllo sono:

- a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL competente per territorio;
- b) il personale del Comune;
- c) i componenti del Comitato Mensa.

Per accedere ai locali i soggetti individuati dovranno indossare camici messi a disposizione dalla ditta.

Ai componenti del Comitato Mensa non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti ovvero delle attrezzature; essi non devono interferire nello svolgimento del servizio né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta.

Eventuali contestazioni saranno inoltrate al Comune.

ART. 18 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla procedura in oggetto gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 che non si trovano in situazione di esclusione previste all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016. Tutti i soggetti partecipanti alla gara devono attestare, a pena di esclusione, mediante dichiarazione da presentare all'interno del DGUE, il possesso dei seguenti requisiti di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016.

Requisiti di idoneità professionale:

- iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria di attività oggetto di gara; in caso di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;

Requisiti di capacità economico-finanziaria:

- aver prestato servizi di ristorazione collettiva nel triennio 2019-2023 (in corso o conclusi regolarmente con buon esito e senza aver dato luogo a contestazioni e contenziosi) per un fatturato per ciascun anno non inferiore al valore annuo presunto posto a base di gara di € 75.980,39 iva esclusa.

Gli anni 2020-2021 sono stati esclusi in quanto l'emergenza sanitaria COVID-19 ha interrotto e/o modificato l'erogazione del servizio.

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- aver erogato nel triennio (2019-2022-2023) un numero annuo di pasti di ristorazione collettiva non inferiore a nr. 13.100, pari al numero annuo presunto di pasti posto a base della gara in oggetto.
- Gli anni 2020-2021 sono stati esclusi in quanto l'emergenza sanitaria COVID-19 ha interrotto e/o modificato l'erogazione del servizio.

- essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità ambientale in corso di validità inerenti alla ristorazione collettiva, rilasciate da organismi accreditati al fine di dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minor impatto sull'ambiente applicando il sistema di gestione ambientale:
 - **UNI EN ISO 9001:2015** – Certificazione di sistema di qualità ambientale nel settore della ristorazione;
 - **UNI EN ISO 22000:2005 oppure ISO 22000:2018** – Certificazione del sistema di sicurezza alimentare;
 - **UNI EN ISO 22005:2008** – Certificazione di rintracciabilità filiera agroalimentare;
 - **EMAS** (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria della organizzazione di un sistema comunitario di ecogestione e audit) **oppure UNI EN ISO 14001:2015** - Certificazione del sistema di gestione ambientale.

ART. 19 – AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 2 D.Lgs. 50/2016. Apposita commissione giudicatrice, composta da tre commissari compreso il Presidente, costituita ai sensi dell'art. 77 del Codice, procederà a formulare la proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata sulla base dei criteri e dei pesi indicati ai successivi punti a) e b).

a) **Elemento qualitativo**, a cui sarà attribuito un massimo di 70 punti su cento calcolati in relazione ai seguenti criteri: **(Tutte le dichiarazioni dovranno essere prodotte nella forma dell'autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000).**

Criteri	Criterio D o T / Punteggio
1. Certificazioni ISO inerenti la produzione di prodotti alimentari in possesso della ditta oltre a quelle richieste quali requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 18 del capitolato tecnico)	<u>Criterio T</u> Punteggio massimo 5 punti <ul style="list-style-type: none">- Punti n. 1 per ogni ulteriore certificazione
2. Utilizzo di carne proveniente da produzione biologica oltre alle prescrizioni minime previste dal C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)	<u>Criterio T</u> Punteggio massimo 9 punti <ul style="list-style-type: none">- dal 51 fino al 70% di carne proveniente da produzione biologica - punti 3- dal 71 fino al 90% di carne proveniente da produzione biologica - punti 5- dal 91 fino al 100% di carne proveniente da produzione biologica - punti 9
3. Utilizzo di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici oltre alle prescrizioni minime previste dal C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)	<u>Criterio T</u> Punteggio massimo 9 punti <ul style="list-style-type: none">- dal 51 fino al 70% di frutta, ortaggi, legumi e cereali provenienti da produzione biologica - punti 3- dal 71 fino al 90% di frutta, ortaggi, legumi e cereali provenienti da produzione biologica - punti 5

	<p>- dal 91 fino al 100% di frutta, ortaggi, legumi e cereali provenienti da produzione biologica - punti 9</p>
<p>4. Utilizzo di pane, prodotti da forno, latte e latticini, olio, prodotti in scatola biologici, passate e conserve oltre alle prescrizioni minime previste dal C.A.M. (D.M. 65 del 10/03/2020)</p>	<p><u>Criterio T</u></p> <p>Punteggio massimo 9 punti</p> <p>- dal 51 fino al 70% di pane, prodotti da forno, latte latticini, olio, prodotti in scatola prodotti provenienti da produzione biologica - punti 3</p> <p>- dal 71 fino al 90% di pane, prodotti da forno, latte latticini, olio, prodotti in scatola prodotti provenienti da produzione biologica - punti 5</p> <p>- dal 91 fino al 100% di pane, prodotti da forno, latte latticini, olio, prodotti in scatola prodotti provenienti da produzione biologica - punti 9</p>
<p>5. Inserimento di prodotti biologici da KM 0 o filiera corta</p>	<p><u>Criterio T</u></p> <p>Punteggio massimo punti 4</p> <p>Punti 2 = copertura dell'intero fabbisogno di almeno una specie di ortaggio o di frutta da indicare, presente nel menù con cadenza almeno quindicinale;</p> <p>Ulteriori 2 punti = copertura dell'intero fabbisogno di almeno di una specie di alimento tra pasta, prodotti lattiero caseari, carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro da indicare, presente nel menù con cadenza almeno quindicinale</p>
<p>6. La qualifica del personale da impiegare presso il centro di cottura</p>	<p><u>Criterio T</u></p> <p>Massimo 8 punti</p> <p>1 punti = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco;</p> <p>4 punti = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa e anche di Responsabile di cucina cuoco con esperienza biennale</p> <p>8 punti = presenza anche di un nutrizionista diplomato o specialista in scienza dell'alimentazione</p>
<p>7. Piano di gestione delle diete speciali per motivi sanitari e pasti alternativi per motivi, etico religiosi (riferimento art. 9 del Capitolato)</p> <p><i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 formattazione Times new Roman pref. non inferiore a 12</i></p>	<p><u>Criterio D</u></p> <p>Punteggio massimo 8 punti</p> <p>La commissione giudicatrice attribuirà il seguente punteggio sulla base del seguente Criterio motivazione:</p> <p>- chiarezza e grado di dettaglio nella descrizione degli spazi utilizzati e delle procedure attuate nella preparazione, cottura e confezionamento – max punti 2;</p> <p>- modalità di mantenimento della temperatura nel trasporto - max punti 3;</p> <p>- indicazioni relative ai menù delle diete speciali – max punti 3;</p>
<p>8. Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare ai fini della continuità del servizio</p>	<p><u>Criterio T</u></p> <p>Punteggio massimo punti 3</p> <p>Punti 0 = assenza di programma di emergenza</p> <p>Punti 3 = presenza di un programma di emergenza</p>

<p>9. Educazione alimentare progetti di educazione alimentare che il concorrente propone per tutta la durata dell'appalto <i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 formattazione Times new Roman pref non inferiore a 12</i></p>	<p><u>Criterio D</u></p> <p>Punteggio massimo punti 5</p> <p>La commissione valuterà i progetti, il coinvolgimento degli utenti, delle loro famiglie e di tutte le figure che partecipano allo svolgimento del servizio, attribuendo un punteggio complessivo da 0 a 5 al progetto di ogni concorrente;</p>
<p>10. Anti-spreco: proposte di progetti per il recupero degli alimenti non somministrati, nel rispetto della Legge n. 166/2016 per tutta la durata della concessione <i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 formattazione Times new Roman pref non inferiore a 12</i></p>	<p><u>Criterio D</u></p> <p>Punteggio massimo punti 5</p> <p>La Commissione valuterà i progetti, le proposte innovative, il coinvolgimento delle organizzazioni del territorio e degli utenti</p>
<p>11. Miglioramento strutture, locali e attrezzature <i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 formattazione Times new Roman pref non inferiore a 12</i></p>	<p><u>Criterio D</u></p> <p>Punteggio massimo punti 5</p> <p>La Commissione valuterà la validità, la fattibilità, l'innovatività e le tempistiche dei progetti volti a migliorare e implementare la qualità del servizio attraverso la riqualificazione dei locali e delle strutture ove lo stesso si svolge.</p>

I singoli parametri qualitativi, come sopra determinati, il totale dei valori raggiunti (massimo 70 punti) costituirà il valore finale dell'offerta tecnica.

Metodo di attribuzione del punteggio - Offerta Tecnica

Con riferimento ai **criteri discrezionale n. 7, 9, 10 e 11** di cui al punto precedente identificati con la voce "**Criterio D**", verrà attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun Commissario secondo la seguente griglia:

<i>Giudizio</i>	<i>Valori</i>	<i>Criterio di giudizio della proposta/del miglioramento</i>
Ottimo	1,00	Proposta completa, esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Buono	0,75	Proposta complessivamente buona, abbastanza esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che presenta soluzioni concrete e/o oggettivamente misurabili
Discreto	0,50	Proposta discreta, poco esaustiva e coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale, che non presente soluzioni concretee/o oggettivamente misurabili
Sufficiente	0,25	Proposta minimale e coerente con le disposizioni del capitolato e del

		quadro progettuale
Insufficiente	0,00	Proposta carente sotto tutti gli aspetti e poco coerente con le disposizioni del capitolato e del quadro progettuale

Verrà, quindi, determinata la media dei coefficienti assegnati dai singoli Commissari ad ogni criterio e si procederà a trasformare le suddette medie in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre medie prima calcolate. Alla media più alta sarà attribuito il punteggio massimo previsto, che sarà proporzionato sulle altre offerte.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti rispetto ai punteggi discrezionali procederà in relazione a ciascuna offerta all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio mediante l'applicazione del metodo aggregativo-compensatore sulla base delle indicazioni contenute nelle linee guida n. 2, approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016 con l'aggiornamento della delibera di Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018, secondo la seguente formula.

$$P(i) = \sum^n (W_i \times V_{ai})$$

dove:

P(i) = punteggio dell'offerta i-esima

n= numero totale dei requisiti;

W_i= peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno;

\sum^n = sommatoria.

Con riferimento ai criteri **1,2,3,4,5,6 e 8** identificati con la voce "**Criterio T**" della tabella di cui al punto precedente, poiché trattasi di criteri con punteggi tabellari, quindi fissi e predefiniti, espressi in valore assoluto, i punteggi saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto richiesto.

Il punteggio assegnato ad ogni offerta sarà quindi determinato dalla somma matematica dei punteggi dei vari criteri.

Criterio di valutazione dell'offerta economica (max 30 punti)

Il punteggio massimo complessivo relativo all'offerta economica è pari a 30 punti, e sarà così calcolato:

A) Prezzo del singolo pasto - max punti 30

Il concorrente dovrà indicare il **PREZZO del pasto OFFERTO IN RIBASSO** rispetto all'importo posto a base di gara per singolo pasto, applicando la formula di interpolazione lineare come segue

$$P_i = P_{max} * V_{amin} / V_a(a)$$

dove:

P_i = punteggio assegnato al concorrente i-esimo;

V_{amin} = miglior prezzo offerto in valore (prezzo più basso);

V_A (a) = prezzo offerto dal concorrente a;

P_{max} = punteggio economico (=30 punti)

L'attribuzione del punteggio economico sarà effettuata prevedendo un numero massimo di 2 cifre decimali, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore qualora la terza sia pari o superiore a cinque e all'unità inferiore qualora la terza sia inferiore a cinque.

Non sono ammesse offerte pari o in rialzo rispetto l'importo a base di gara.

ART. 20 – CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti, nonché dell'adempimento degli obblighi derivanti dall'affidamento dei servizi in oggetto e dell'eventuale obbligo di risarcimento del danno per inadempimento, l'affidatario è tenuto a prestare, prima della stipula del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione stessa, apposita cauzione a garanzia per tutta la durata del contratto di importo pari al 10% del valore complessivo presunto della concessione in oggetto secondo le modalità previste dall'art. 117 del D. Lgs. 36/2023. Tale cauzione dovrà essere costituita da atto di fidejussione o polizza fidejussoria "a semplice richiesta scritta" incondizionata e rilasciata da Istituto bancario o da primaria Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzati. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'art. 106 comma 8 del D.Lgs. n. 36/2023. Per fruire di tale beneficio l'operatore dovrà allegare in originale o copia autentica, la certificazione o dichiarazione dell'organismo accreditato o fotocopia della stessa sottoscritta dal legale rappresentante ed accompagnata dal documento di identità dello stesso. Si precisa che in caso di R.T. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione. La garanzia dovrà contenere la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale a norma dell'art. 1944 del c.c. e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma del c.c. nonché la sua operatività entro 15 giorni dalla semplice richiesta scritta del Comune. In caso di escussione totale o parziale della cauzione o di mancato rinnovo nei termini o in caso di fallimento dell'Istituto emittente, durante l'esecuzione del contratto, il concessionario è obbligato a reintegrarla entro 20 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta escussione; in caso di mancato Comune di Sandrigo Prot.N. 0018902 del 20-11-2023 partenza Cat.4 Cl.14 reintegro l'Amministrazione, previa messa in mora del Concessionario, avrà la facoltà di recedere dal contratto per colpa dello stesso ovvero rivalersi sugli eventuali crediti maturati dall'aggiudicatario. La polizza fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali, l'Amministrazione avrà diritto di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse. La cauzione verrà svincolata nei modi di legge e, comunque, lo svincolo avverrà solo dopo che le parti avranno regolato, in modo definitivo, ogni conto o partita in sospeso derivante dall'esecuzione del contratto e verrà restituita alla ditta aggiudicataria solo dopo che il provvedimento di svincolo risulterà perfezionato. Un'eventuale integrazione o rettifica in diminuzione della cauzione può essere richiesta nel caso in cui il gettito delle entrate la cui riscossione coattiva viene affidata in concessione dovesse variare in aumento o diminuzione in misura superiore al 20 per cento della previsione iniziale. La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante.

ART. 21 – SUBAPPALTO

In considerazione della delicatezza dei servizi oggetto del presente appalto, nonché della complessità e dell'attenzione richiesta nella manipolazione di alimenti e distribuzione dei pasti, all'affidatario è vietata la possibilità di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di preparazione e/o confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

ART. 22 – EVENTI ECCEZIONALI (scioperi)

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e degli alunni, la ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica, possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 13.00 del giorno precedente la fornitura.

Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la medesima dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 24 ore.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà applicata 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 dei pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione, a richiesta del Comune, piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

ART. 23- PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente elaborato si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- 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 elaborato, 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.

In caso di recidiva, o qualora si verificassero da parte della ditta fornitrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.

L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

ART. 24 REVISIONE DEI PREZZI

A partire dal secondo anno di contratto, su espressa richiesta dell'Aggiudicatario, è ammessa la revisione dei prezzi, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 60 del Codice degli Appalti. L'eventuale rivalutazione sarà fatta prendendo come riferimento l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) dell'ISTAT. La base per il calcolo sarà quella disponibile in riferimento alla pubblicazione dei dati ISTAT alla scadenza dell'anno.

ART. 25 AUMENTI, DIMINUZIONI E VARIAZIONI DEL SERVIZIO

Nel rispetto dell'art. 120 del Codice degli appalti, la Stazione Appaltante si riserva la possibilità di variare, ridurre o aumentare l'entità dei servizi con corrispondente riduzione o aumento dell'importo contrattuale, senza che l'Aggiudicatario possa vantare diritti, penalità, spese accessorie o qualsiasi altro onere. Tale eventualità è da prevedersi in particolare per i servizi scolastici, i quali sono soggetti a modifiche annuali (es. numero delle classi, numero dei rientri) del tutto estranee alla volontà e alla gestione della stazione appaltante. Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione Appaltante ne impone l'esecuzione agli stessi termini e condizioni originariamente previste. In caso di aumento, questo dovrà comunque essere contenuto nei limiti delle eventuali economie derivanti dal ribasso applicato sull'importo a base d'asta.

ART. 26 - RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'aggiudicatario;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'aggiudicatario;
- impiego di forme di occupazioni al di fuori dei vincoli e dei limiti stabiliti dalla normativa vigente e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Società, anche a seguito di diffide del Comune;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente (previdenza, infortuni, sicurezza) e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali;
- interruzione non motivata del servizio per più di 5 giorni;
- mancata osservanza della normativa sul subappalto;
- violazione delle norme igienico-sanitarie sulla distribuzione e somministrazione di pasti;
- in caso di violazione da parte dell'appaltatore e dei suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo degli obblighi di comportamento di cui al codice di comportamento dei dipendenti pubblici nazionale;

- violazioni di obblighi contrattuali reiterate per almeno 5 volte nello stesso anno di appalto, anche se non sanzionate, comunque accertate da parte dell'Amministrazione Comunale e da essa formalmente contestate e confermate, fermo restando ogni responsabilità anche di ordine penale.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di scritta, di volersi avvalere della clausola risolutiva. L'applicazione della risoluzione del contratto, non pregiudica la richiesta di risarcimento dei danni subiti da parte del Comune. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare provvisoriamente e in via di urgenza il servizio a terzi nelle more di un nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'appaltatore con cui il contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Aggiudicatario, nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART. 27 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 123 del Codice dei contratti, fermo restando quanto previsto dagli artt. 88 comma 4ter e 92 comma 4 del D.Lgs. 159/2011, il Comune di Pianezze potrà recedere dal contratto, in tutto o in parte, in qualunque momento, dandone comunicazione scritta all'appaltatore con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni rispetto agli effetti del recesso.

ART. 28 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutto il periodo di cui all'art. 2.

La ditta fornitrice emetterà la fattura a carico del Comune, con cadenza mensile, comprendente l'intero importo ed il numero dei pasti consumati dagli alunni e dagli insegnanti; per questi ultimi l'assunzione dell'onere a carico del Comune è subordinata alla vigenza di apposite norme che lo prevedano.

Con il prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessarie per la perfetta esecuzione della fornitura, nonché qualsiasi onere, espresso e non, inerente e conseguente ai servizi di cui al presente elaborato.

Tutti gli oneri fiscali e le spese inerenti e conseguenti relativi al contratto per il presente appalto previsti dalle vigenti normative, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 29 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura.

La ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi RCT con le seguenti caratteristiche:

1. dovrà essere una specifica polizza *ex novo* destinata esclusivamente all'appalto in questione;
2. dovrà contemplare la RCT Responsabilità Civile Terzi derivante dall'attività di "Ristorazione scolastica a favore della scuola dell'infanzia del Comune di Pianezze comprese tutte le attività secondarie, accessorie e complementari";
3. dovrà prevedere anche la estensione della responsabilità per l'attività di preparazione, conservazione, fornitura, errata etichettatura per la identificazione di cibi destinati ad alunni affetti da intolleranze ed allergie alimentari, e somministrazione di cibi e bevande in genere nonché la responsabilità dovuta da vizio originario del prodotto;
4. dovrà essere previsto un massimale minimo per la RCT di € 3.000.000,00 unico;
5. dovrà avere la durata almeno pari a quella della durata dell'appalto;
6. dovrà essere consegnata in copia completa al Comune di Pianezze entro la data della stipulazione del contratto dovranno essere esibite al Comune di Pianezze le quietanze del rinnovo.

ART. 30 SOPRALLUOGO

Ai fini progettuali e del presente capitolato, risulta obbligatorio effettuare un sopralluogo presso il Centro cottura comunale. Il sopralluogo potrà essere effettuato, previo appuntamento telefonico con l'ufficio Istruzione (tel. 0424/72323 interno 1 – e-mail: paolo.crestani@comune.pianezze.vi.it). Il sopralluogo potrà essere effettuato dal titolare, legale rappresentante della Ditta o Procuratore speciale munito di procura speciale da cui lo stesso tra i poteri di firma o da dipendente della stessa munito di atto di delega. La ricevuta che attesta l'avvenuto sopralluogo dovrà essere parte della documentazione a corredo dell'offerta.

ART. 31 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Ente Appaltante ed il Soggetto Aggiudicatario assumono tutti gli obblighi di tracciabilità flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/08/2010, n.136 s.m.i. Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Pianezze gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 32 CONTROVERSIE

In caso di controversie in ordine all'interpretazione e all'esecuzione del presente contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto.

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario, qualora non risolte, saranno deferite alla competenza del Foro di Vicenza, con esclusione dell'arbitrato.

Per il rimborso delle spese, il pagamento dei danni e quanto dovuto a titolo di penale, il Comune potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'Appaltatore.

ART. 33 TUTELA DEI DATI PERSONALI

L'Appaltatore, nell'erogazione del servizio, è tenuto al rispetto delle norme che regolano la riservatezza dei dati personali, in osservanza al Reg. UE 267/2016 e ss.mm.ii. ed alle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio e la deontologia professionale. L'Appaltatore si impegna a non utilizzare in nessun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

L'Appaltatore, con la presentazione dell'offerta, dichiara di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali e, con la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario diviene Responsabile esterno al trattamento dei dati, come da vigente normativa in materia.

ART. 34 RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Ai sensi dell'art. 15 del Codice, si individua quale Responsabile Unico del Progetto il Responsabile del Servizio Contabile/Amministrativo/Assistenza Dott. Carlo Bizzotto, tel. 0424476406, mail carlo.bizzotto@comune.pianezze.vi.it.

ART. 35 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese per tasse, imposte e diritti inerenti e conseguenti la stipula del contratto relativo all'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato e la relativa registrazione.

Ai sensi del Decreto Ministeriale Infrastrutture e Trasporti del 2 dicembre 2016, le spese di pubblicazione dei bandi di gara e degli avvisi di aggiudicazione sono rimborsate alla Stazione Appaltante all'Aggiudicatario entro 60 giorni dall'aggiudicazione. A tal fine il Comune di Pianezze comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle stesse, nonché le relative modalità di pagamento.

ART.36 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiama quanto disposto dal Codice degli Appalti D.Lgs. 36/2023, dal Codice Civile, dai Regolamenti del Comune di Pianezze e quant'altro a norma di legge applicabile.

Con l'invio dell'offerta, l'operatore economico dichiara di aver esaminato, compreso e di accettare integralmente il contenuto del presente capitolato.

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 da D.Lgs. 27.1.1992, n. 1091 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, aflattossine, 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 8.06.1971 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 residui di polvere e farine al sollevamento della pasta stessa;

- resistenza alla pressione delle dita, frattura vitrea;

- resistenza alla cottura per 15 minuti circa, senza spaccarsi o disfarsi, diventare collosa od intorbidire sensibilmente l'acqua.

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

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;

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, alibù, 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.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, 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 terra sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;

- essere del tutto priva di residui di anti-parassitari o comunque nei limiti ammessi dalla legge vigente
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti, puliti.

RADICI, TUBERI E BULBI

CAROTE: dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute. Sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi i cm 8 e di cm 2 per le lunghezze superiori. Il calibro minimo, rilevato nella sezione massima, è fissato in mm20. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

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

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

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

FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE

FINOCCHI: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm 10.

Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di 6 cm. Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

CAVOLI, VERZE E CAPPUCIO: dovranno risultare di peso non inferiore a gr.300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

SPINACI: dovranno essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm e non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti antiparassitari.

LATTUGHE, INDIVIE RICCE E SCAROLE: i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà consistere di un solo bel grumolo ben formato.

La pezzatura non dovrà essere inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: gr.50 al cespo;
- lattughe coltivate sottovetro: gr.80 il cespo;
- indivie ricce e scarole coltivate sottovetro: gr.100 il cespo.

RADICCHIO: i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati, la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm.4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

ORTAGGI E FIORI

CAVOLFIORI: dovranno avere le infiorescenze resistenti, di gran serrata, bianco o bianco avorio, esenti da danni da roditori; il diametro delle stesse dovrà essere inferiore ai cm.14.

Potranno essere presenti in 2 modi:

- defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza;
- coronati o semidefolgiati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente la infiorescenza.

Le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo di cm 3 sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

CARCIOFI: le bratte centrali dovranno essere ben serrate e di colorazione omogenea e i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI,FRUTTI E SEMI

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

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

MELANZANE: le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate, (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa fibrosa, consistenti, munite del calice e peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi cm. 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm 4 e la lunghezza minima di 10 cm, per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm 7.

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

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

ZUCCA: si richiedono i tipi "marina" e "mantovana".

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, pressoché uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, gessature e corpi estranei, con le tolleranze non superiori a quelle ammesse dalle consuetudini commerciali per i fagioli di prima qualità.

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

VERDURA SURGELATA

I tipi di verdura richieste sono i seguenti:

- minestrone;
- bieta;
- 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.

MELE, PERE, UVA

MELE E PERE: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

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

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

BANANE

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

AGRUMI

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

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

PESCHE E SUSINE

PESCHE: il calibro minimo non dovrà essere inferiore a cm.6 ed in ogni caso il peso non dovrà superare i gr.180.

SUSINE: dovranno essere praticamente ricoperte di pruina secondo le varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

ALLEGATO B

INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

Indicazioni generali:

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

Preparazione dei primi piatti:

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

Pesce:

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

Uova:

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

Verdure:

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

GRAMMATURE 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 DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	
PRIMI PIATTI			
Pasta o riso asciutti (g.)	50/60	70/80	
Pasta o riso in brodo vegetale (g.)	30	30	
Gnocchi di patate (g.)	120	150	
CONDIMENTI PER I PRIMI			
Parmigiano o Padano grattugiato (g.)	5	5	
Sugo con base di pomodoro (g.)	20	30	
Olio extra vergine di oliva (g.)	5	5	
SECONDI PIATTI			
Carne (g.)	50	60	
Pesce (g.)	70	100	
Uova (unità)	1	1	
Prosciutto cotto (g.)	30	40	
Formaggi a pasta molle o filata (g.)	40	50	
Formaggi a pasta dura (g.)	20	30	
CONTORNI			
Verdura cruda in foglia (g.)		40/60	
Verdura cruda (g.)		100/150	
Verdura da far cotta (g.)		150/200	
CONDIMENTI VERDURE			
Olio extra vergine di oliva (g.)	5	5	
PANE			
Pane comune	40	50	
Pane integrale (g.)	50	60	

PIATTI UNICI	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	
Pasta pasticciata/lasagne con il ragù			
Pasta di semola di grano duro (g.)	50/60	70/80	
Besciamella (g.)	40	50	
Ragù di carne (g.)	30	40	
Carne o pesce con polenta e patate			
Carne (g.)	50	60	
Pesce (g.)	70	100	
Polenta (g.)	40	60	
Patate (g.)	150	200	
Cereali per minestre e legumi			
Cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino) (g.)	30/40	30/40	
Patate (g.)	30	30	
Legumi secchi (g.)	20	30	
Legumi freschi (g.)	40	60	
Pizza margherita			
Pasta per pizza (g.)	150	150	
Mozzarella fior di latte (g.)	30	30	
FRUTTA FRESCA			
Frutta fresca di stagione (g.)		100/120	

