



COMUNE DI CASTEL DEL PIANO

Provincia di Grosseto

Via Marconi, n. 9 – tel. 0564/973511 – fax 0564/957155

C.F. e P.I. 00117250530

www.comune.casteldelpiano.gr.it

Servizio 1 – Amministrativo

All. B)

alla det. 184/2010

CAPITOLATO SPECIALE : PROCEDURA RISTRETTA IN APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DEI PASTI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL CAPOLUOGO E DELLA FRAZIONE DI MONTENERO

* ** *** ** *

Art. 1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del territorio comunale. Tale servizio dovrà effettuarsi tutti i giorni in base al calendario scolastico e consiste nella fornitura di un pasto completo secondo il menù stabilito insindacabilmente dalla competente Azienda Sanitaria Locale, nonché di servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione della cucina e dei locali adibiti a refettorio, come dettagliato nell'art. 4 del presente capitolato d'appalto.

Art. 2 Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è prevista in anni 1 (uno) con inizio dal 01/09/2010 fino al 31/08/2011 in ogni caso in coerenza con la data di inizio dell'anno scolastico 2010/2011 o altra data comunque concordata con le autorità scolastiche competenti.

L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire nei termini e nei modi previsti dall'art. 11 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, può se necessario, chiedere l'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, mediante preavviso di cinque giorni; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Art. 3 Valore dell'appalto e finanziamento

Il valore dell'appalto presunto è di € 148.500,00 oltre I.V.A. di legge – ed è finanziato con mezzi propri dell'Amministrazione Comunale.

Il detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € **3,30** oltre I.V.A. - per il numero presunto dei pasti da somministrare nel periodo di durata del contratto (n. 45.000 presunti).

Sul valore di riferimento (**€ 3,30**) di ogni singolo pasto dovranno essere presentate le offerte in ribasso, essendo escluse tassativamente offerte in aumento.

La ditta appaltatrice si impegna, limitatamente al plesso della scuola dell'infanzia e/o primaria della frazione di Montenero e/o della scuola secondaria di 1° grado di Castel del Piano Capoluogo e/o della scuola dell'infanzia di Castel del Piano Capoluogo, ad effettuare il servizio di somministrazione pasti, apparecchiatura, sparcchiatura, riordinio, pulizia e sanificazione del refettorio e del lavaggio delle stoviglie, secondo le vigenti norme igienico - sanitarie.

Nel caso di cui sopra, il costo a pasto di aggiudicazione dell'appalto sarà aumentato di una percentuale pari al 30% da applicarsi limitatamente ai pasti effettivamente forniti a favore degli utenti del plesso della scuola dell'infanzia e/o primaria della frazione di Montenero e/o della scuola secondaria di 1° grado di Castel del Piano Capoluogo e/o della scuola dell'infanzia di Castel del Piano Capoluogo.

Art. 4 Modalità di gestione del servizio.

Il servizio è comprensivo della fornitura dei pasti, della distribuzione, dell'apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, pulizia e sanificazione dei refettori e della cucina e del lavaggio delle stoviglie, secondo le vigenti norme igienico-sanitarie e di ogni altra attività necessaria al buon espletamento del servizio, come di seguito dettagliata:

- scuola secondaria di primo grado di Castel del Piano Capoluogo: fornitura pasti;
- scuola primaria di Castel del Piano Capoluogo: fornitura pasti, distribuzione, apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, pulizia e sanificazione dei refettori e lavaggio stoviglie;
- scuola primaria della Frazione di Montenero: fornitura pasti;
- scuola dell'infanzia Castel del Piano Capoluogo: fornitura pasti;
- scuola dell'infanzia della Frazione di Montenero: fornitura pasti;
- scuola dell'infanzia privata Castel del Piano Capoluogo: fornitura pasti.

Tovaglie e tovaglioli di carta dovranno essere forniti, a richiesta dell'Amministrazione, a tutti i plessi scolastici.

Il trasporto dei pasti dal centro cottura ai vari plessi scolastici sarà effettuato dalla ditta aggiudicataria senza ulteriore aggravio di spese per l'ente committente.

La ditta si impegna inoltre a fornire pasti caldi o da viaggio in occasione di iniziative rivolte ai ragazzi iscritti alla scuola dell'obbligo organizzate dal Comune o da altri Enti Pubblici, o dall'Istituto comprensivo medesimo, ove richiesto.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di avvalersi della mensa per scambi scolastici che saranno organizzati dalla scuola, o altre iniziative comunque ricomprese nel piano dell'offerta formativa e sempre su richiesta.

La ditta nell'espletamento del servizio è tenuta ad attivarsi per una ottimale erogazione del medesimo negli orari stabiliti per i pasti, in accordo con le competenti autorità scolastiche.

Nella preparazione dei pasti la ditta si impegna ad utilizzare alimenti con certificazione biologica e/o prodotti cosiddetti a km. 0 di "filiera corta", per carni, frutta, verdura, legumi, olio, pane e pasta. Qualora l'amministrazione ritenga di dover fornire il servizio mensa ai propri dipendenti comunali, o ad alcune categorie dei dipendenti medesimi, la ditta si impegna all'esecuzione di tale servizio, previa sottoscrizione di apposito accordo.

Art. 5 Numero dei pasti.

Il numero dei pasti per l'intero anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza ponderata con la popolazione scolastica, in ca. 45.000 pasti annui distribuiti in 5 volte la settimana presso i plessi situati nel Capoluogo e nella frazione di Montenero e ubicati come di seguito:

- scuola secondaria di primo grado di Castel del Piano Capoluogo – via di Montagna
- scuola primaria di Castel del Piano Capoluogo – p.zza Rosa Guarnieri
- scuola primaria della Frazione di Montenero – via F.lli Cervi
- scuola dell'infanzia Castel del Piano Capoluogo – via D. Santucci
- scuola dell'infanzia della Frazione di Montenero – p.zza Poggiovalente
- scuola dell'infanzia privata Castel del Piano Capoluogo – via Don Minzoni

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in conseguenza della popolazione scolastica e per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

La data di inizio effettivo del servizio e i relativi orari saranno concordati dal Comune con il Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo di Castel del Piano e conseguentemente comunicati alla Ditta.

Art. 6 Locali ed impianti

La ditta provvederà alla cottura e al confezionamento dei pasti nella cucina di proprietà comunale posta all'interno del plesso scolastico di P.zza R. Guarnieri – Capoluogo – per tutte le scuole.

Il comune concede, in comodato d'uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali, gli impianti e le attrezzature ad oggi disponibili per l'assolvimento del servizio. Al momento della firma del contratto di appalto sarà sottoscritto il verbale di consistenza dei beni dati in comodato dal quale dovrà risultare che la ditta aggiudicataria ha preso visione dei particolari che caratterizzano la gestione del servizio, soprattutto per quanto concerne la funzionalità e idoneità dei locali, nonché la qualità, quantità e consistenza delle attrezzature, arredi e materiali destinati al servizio di mensa. Conseguentemente nessuna obiezione potrà essere sollevata da parte della ditta aggiudicataria per difficoltà che dovessero insorgere nel corso dell'esecuzione delle prestazioni.

Qualora il Comune fosse impossibilitato a garantire la disponibilità di idonei locali per la cottura e il confezionamento dei pasti la Ditta provvederà a ciò, in un altro centro cottura obbligatoriamente localizzato nell'ambito territoriale della Comunità Montana Amiata Grossetano.

Alla scadenza del periodo contrattuale verrà redatto apposito verbale di riconsegna del materiale dato in uso ed in caso di non corrispondenza con quello redatto all'inizio del periodo contrattuale, la ditta dovrà provvedere al reintegro di quanto eventualmente mancante.

La ditta li userà con la diligenza del buon padre di famiglia e sarà quindi obbligato a restituirli, al termine dell'appalto nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento per l'uso.

Sono a carico della ditta appaltatrice

- la sistemazione dei refettori prima dell'avvio dell'anno scolastico;
- la conservazione e la manutenzione ordinaria dei locali e di tutti gli impianti;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei beni mobili ricevuti in consegna;
- eventuali integrazioni qualora la ditta ritenesse insufficiente o non funzionali quelli dati in dotazione;
- la predisposizione del piano di sicurezza e di coordinamento di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
- le spese relative al consumo di gas o metano per il funzionamento delle attrezzature del centro cottura.

Eventuali danni dovuti a incuria o negligenza della ditta appaltatrice o del personale dalla stessa dipendente o da altri con la medesima aventi causa, saranno addebitati, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Sono a carico del Comune di Castel del Piano gli oneri per i consumi dell'energia elettrica, riscaldamento locali, acqua e interventi di manutenzione straordinaria delle reti di adduzione agli impianti nonché manutenzione straordinaria dei refettori e della cucina.

Art. 7 Composizione del pasto e dei menù

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente al menù allegato al presente capitolato - "**Allegato D**", per le grammature sarà cura della ditta provvedere in coerenza con le disposizioni del pediatra e/o dietologo della A.S.L. preso atto delle raccomandazioni in materia da parte anche di organi sovranazionali, debitamente vistato dall'U.O. della A.S.L. 9 competente.

Devono, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o speciali, su esplicita prescrizione medica o menù per disappetenti come previsto dal regolamento comunale vigente.

I menù potranno essere modificati su indicazione dell'autorità sanitaria senza possibilità di modifica del prezzo – pasto offerto in sede di gara.

Il numero dei pasti giornalieri sarà comunicato entro le ore 9.30 dal personale scolastico in servizio presso i singoli plessi.

È consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto,
- interruzione temporanea della produzione per cause imprevedibili (black-out)
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili

In ogni caso la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica.

I prodotti usati per la pulizia e sanificazione dei refettori e delle cucine e del lavaggio delle stoviglie devono possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.

Relativamente all'uso delle stoviglie in plastica la Ditta deve attenersi alle disposizioni di cui alla L. R. T. 25/98 e alla DCRT 88/98 e sono ammesse deroghe solo nei seguenti casi:

- per guasti documentati alla lavastoviglie in dotazione
- per interruzione del servizio di acquedotto
- per iniziative collaterali al normale servizio mensa (es. feste scolastiche che si tengano al di fuori del normale orario di lavoro degli addetti alla mensa oppure consumati al di fuori della struttura scolastica).

Art. 8 Preparazione e cottura alimenti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra + 0 - 4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti, mentre frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non usare addensanti, sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;

Art. 9 Trasporto pasti

In caso di impossibilità, debitamente documentata di utilizzo della cucina per cui si debba ricorrere alla preparazione dei pasti in luogo diverso, il trasporto stesso, deve essere effettuato a cura e con i mezzi della Ditta appaltatrice nei tempi e con le modalità previste dal presente capitolato e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc...) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli adeguati all'esigenza;
- il trasporto del pane, della frutta, dei dolci deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

Art. 10 Disposizioni per il personale.

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà conservare e custodire con diligenza e cura le attrezzature e i locali, dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. La ditta appaltatrice si impegna a richiamare e, se del caso, sostituire il dipendente che non osserva una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per la ditta.

Il personale dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro di colore chiaro in perfetto stato di pulizia, dovrà essere indossato copricapo che contenga tutta la capigliatura.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida, tale personale dovrà essere dotato di libretto di idoneità sanitaria e dovrà attestare la partecipazione ai corsi di formazione ai sensi di quanto disposto in merito dal D. Lgs. 26/05/1997, n. 155.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affiancamento al fine di evitare il pericolo di disservizi legati alla non conoscenza della realtà operativa.

Art. 11 Obblighi della ditta rispetto al proprio personale.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D. Lgs. 81/2008. La ditta appaltatrice si dichiara altresì responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del proprio personale di tutte le disposizioni e provvidenze infortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Art. 12 Controlli

Il Comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente, di tecnici allo scopo incaricati, di commissioni di nomina comunale, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente capitolato. La A.S.L. competente, per il tramite del servizio di igiene pubblica, effettuerà controlli sanitari sui cibi e sull'igiene del personale; effettuerà altresì prelievi di campioni di alimenti secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia.

Art. 13 Vigilanza

La corrispondenza tra i prodotti utilizzati, il menù fornito e quanto stabilito dal presente capitolato verrà verificato dal Responsabile del Servizio e/o dal Responsabile del procedimento competente, che hanno costantemente accesso alla sede della mensa e facoltà di verifica e controllo sul processo di preparazione.

In caso di discordanza del menù, sia per tipologia che per grammatura, rispetto a quello atteso, riscontrata per più di tre volte, il contratto si risolve automaticamente, senza che la ditta possa pretendere alcun indennizzo.

Come previsto dal regolamento comunale per il diritto allo studio, è costituita una commissione comunale mensa, allo scopo tra l'altro, di verificare il funzionamento generale della ristorazione scolastica. I componenti di tale commissione alla presenza del Responsabile del Servizio o del Responsabile del Procedimento hanno accesso ai locali di consumazione dei pasti.

Art. 14 Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nelle cucine e nei refettori.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. È obbligatoria la raccolta differenziata della carta, del vetro, del compost e di quant'altro attivato dall'Amministrazione Comunale durante il periodo di svolgimento del servizio.

Art. 15 Raccolta differenziata di oli e grassi

La ditta è tenuta a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta, tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

Art. 16 Scioperi

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo.

Qualora si verificassero cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio la ditta si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

Art. 17 Assicurazioni

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati e comunque connesse all'espletamento del servizio.

La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta da parte delle società assicuratrici; a tale proposito la stessa contrarrà una assicurazione contro i rischi (anche prodotti per colpa grave) inerenti la gestione del servizio con un massimale pari almeno a 2.000.000,00 di euro;

Art. 18 Garanzie di esecuzione e cauzione definitiva.

La ditta aggiudicataria, a norma dell'art. 113 del D. Lgs. 12/04/2006, n. 163 e s.m.i. al momento della stipula del contratto, dovrà presentare presso la tesoreria comunale un deposito cauzionale pari al 10% dell'ammontare dell'appalto stesso. Il deposito cauzionale può farsi anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da primario istituto di credito o assicurativo, a tal proposito valgono espressamente le modalità di cui agli artt. 113 e 75 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo verrà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

Le imprese che dimostreranno in sede di gara di essere accreditate ai sensi delle norme UNI EN ISO 9000 potranno presentare la cauzione di importo ridotto al 50%.

Art. 19 Divieto di cessione e subappalto

È fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto o di sub appaltare il servizio anche per una minima quota percentuale.

Art. 20 Penalità

La ditta aggiudicataria sarà tenuta al pagamento di una penale di € 300,00 per ogni giorno di mancato assolvimento degli obblighi contrattuali, oltre ai maggiori costi eventualmente sostenuti dall'Amministrazione per garantire il servizio stesso, qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, previa contestazione scritta effettuata dal Responsabile del Servizio, anche su segnalazione del personale scolastico. La penale sarà applicata con semplice provvedimento amministrativo e senza formalità particolari, con un atto immediatamente esecutivo.

Art. 21 Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- abbandono dell'appalto;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- in caso di fallimento e/o frode;
- in caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti dalle norme vigenti, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità Giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

Art. 22 Scorrimento graduatoria

Nei casi sopradetti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art. 23 Controversie

Le controversie che dovessero insorgere fra l'Amministrazione e la cooperativa concernenti il contratto o connesse allo stesso, verranno risolte applicando il procedimento di conciliazione e arbitrato rapido della Camera di Commercio di Grosseto nel rispetto del regolamento vigente presso la stessa al momento della richiesta.

Art. 24 Spese contrattuali

Le spese inerenti o consequenziali al presente contratto, nessuna esclusa, ivi comprese quelle relative alla registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria ed il legale rappresentante dichiara di accettarle.

Art. 25 Corrispettivo di appalto

La liquidazione sarà fatta mensilmente in base al prezzo di aggiudicazione dell'appalto per ciascun pasto, previo riscontro, da parte del Responsabile del procedimento, del numero dei pasti fatturati con gli ordinativi giornalieri.

Le liquidazioni saranno effettuate alla Ditta fornitrice dopo l'adempimento di tali pratiche nei termini di legge. Su richiesta dell'Amministrazione, la ditta dovrà esibire la documentazione attestante la regolarità della retribuzione mensile del personale, nonché il versamento dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. La non esibizione di quest'ultima documentazione produrrà la risoluzione immediata del contratto qualora la ditta non ottemperasse entro 30 giorni.

L'ultima fattura di ciascun anno scolastico verrà liquidata previo ottenimento dei certificati liberatori da parte degli istituti previdenziali e contributivi.

MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Nell'espletamento del presente incarico l'Impresa Aggiudicatrice (I.A.) agirà in piena autonomia, con lavoro proprio e senza vincolo di subordinazione nei confronti del Comune.

Resta inteso che, nel periodo di espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'I.A. non rimane vincolata a nessun obbligo di prestazione esclusiva a favore del Comune, come pure a nessun obbligo di orario, eccetto che la somministrazione del pasto agli alunni delle scuole che devono avvenire nelle ore stabilite dalle autorità scolastiche e per la successiva pulizia dei locali.

La consegna e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire comunque nell'orario di funzionamento delle varie scuole e sempre in presenza di proprio personale secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo.

È fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori, dei quali l'I.A. fornirà apposito elenco al Comune, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il centro di cottura.

Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Se l'I.A. deciderà la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei o altro, dovrà darne comunicazione e motivazione al Comune.

L'I.A. non dovrà in alcun modo fare uso di prodotti transgenici.

È fatto divieto di congelare e riutilizzare pane ed altre materie prime acquistate fresche.

L'organizzazione del lavoro (fasi lavorative, tempi ecc..) dovrà essere improntata ai criteri stabiliti nel piano di autocontrollo al fine di minimizzare i rischi e garantire la massima qualità possibile complessivamente intesa, in ottemperanza agli obblighi previsti dal D.Lgs. 155/97 e s.m.i.. L'I.A. dovrà pertanto dotarsi per il centro di cottura del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

Per i pasti di cui trattasi, non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per quei generi espressamente indicati.

I prodotti surgelati dovranno possedere i requisiti di cui al Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110 in confezioni originali intatte.

Le carni dovranno essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione come stabilito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.86.

Le carni impiegate dovranno essere accompagnate da Carta d'identità che certifichi paese d'origine, paese di macellazione e i vari paesi intermedi prima di arrivare al consumatore finale, dovranno essere inoltre di bovino adulto, vitello o maiale di origine comunitaria e proveniente da stabilimenti CEE; dovranno presentare i requisiti di conformità di cui al D. Lgs 286/94 e dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima) oppure R (buona) con stato ingrassamento 2 (scarso), secondo le griglie CEE, nei seguenti tagli: scannello o fesa, rosa o noce, controgirello, scamone, arista per il confezionamento di arrostiti, scaloppe o fettine porzionate prima della cottura.

Per spezzati e umidi, è ammesso l'impiego di fesa di spalla, girello di spalla, paletta e sottopaletta.

La carne inoltre dovrà essere:

- di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presentare grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura e in giusta quantità;
- fresca, non congelata né scongelata;
- priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, con particolare riferimento al divieto di somministrazione di estrogeni negli animali, le cui carni sono destinate all'alimentazione.

Non potranno essere utilizzate le carni sottovuoto.

Le carni avicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino), utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, dovranno essere di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92 e di prima qualità.

I petti di pollo dovranno essere impiegati di taglio medio, di peso unitario di circa 350 gr. a crudo, possedere requisiti organolettici ottimali (consistenza, colore, odore), privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc.).

Dovranno essere freschi, non congelati né scongelati.

Dovranno altresì provenire, come i busti di pollo, da polli allevati "a terra" con esclusione di quelli a batteria.

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "O" con tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione. Dovrà essere fresco di giornata, lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta uniforme di giusto spessore, priva di fessure, spacchi o fori, la mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, bianca, priva di cavità o caverne e dovrà essere consegnato raffreddato. È vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato e non completamente cotto.

La pasta di semola di grano duro, dovrà presentare requisiti di conformità alla L. 580/67, in confezioni originali. Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve riportare la data di scadenza. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

È richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana, documentata da apposito elenco dei formati da parte dell'I.A.

La pasta secca all'uovo deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve avere indicata la scadenza. Non deve presentare macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzatura o tagli. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Il riso dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla L. 325/18.3.58. Il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo fresco e asciutto. È vietato l'uso di riso trattato con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Occorrerà utilizzare apposite varietà per ogni tipo di preparazione (risotti – minestre).

Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna. Deve avere indicata la scadenza. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale.

Dovranno essere di recente raccolta, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari. Puliti (vale a dire privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro), turgidi non prefioriti né pregermogliati. Privi di umidità esterna anomala, privi di odore e sapori estranei. Omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme.

Le patate non devono presentare traccia di verde o di germogliazione. Devono essere immuni da funghi nonché parassiti. Non devono essere trattati con antigermoglianti.

La frutta, dovrà essere allo stato fresco e esente da difetti visibili.

I frutti devono essere omogenei e uniformi, turgidi, puliti, non bagnati artificialmente, interi, sani, senza ammaccature, privi d'odore e/o sapori anomali.

I piccoli frutti dovranno quindi essere serviti in porzioni corrispondenti alle grammature previste.

Prima di essere servita, tutta la frutta, ad eccezione degli agrumi e delle banane, deve essere sottoposta ad accurato lavaggio, asciugatura ed adeguato confezionamento. Nel contesto della qualità del servizio si inserisce la presenza di documentazione commerciale indicante tipo e varietà delle merci, eventuale calibratura e provenienza.

Legumi secchi e cereali in confezioni originali, riportanti la data di scadenza, dovranno essere utilizzati in diverse tipologie, fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci e lenticchie.

Non devono contenere residui di terriccio, polvere, sostanze estranee, semi danneggiati o attaccati da insetti, parassiti, muffe.

L'olio da utilizzare per qualunque tipo di preparazione dei pasti dovrà essere sempre quello "extra vergine di oliva" con i requisiti di cui alla Legge 31/10/87 n. 509 attuativo del regolamento CEE n. 1915/87.

Il prosciutto cotto, non spalla, senza polifosfati, di produzione nazionale, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario e comunque in conformità al D. Lgs. 537/92, dovrà avere le seguenti caratteristiche: fetta compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, senza alterazioni di sapore, odore e colore, senza iridizzazione, picchettatura o altri difetti. Non deve essere usato quello "affettato" e confezionato sotto vuoto. Per la destinazione a diete particolari si dovranno prevedere varietà prive di caseinati e/o latte in polvere.

Deve riportare il termine massimo di conservazione e il bollo sanitario.

Le uova dovranno essere assolutamente fresche e di qualità superiore, confezionate secondo le norme vigenti. È assolutamente vietato il consumo di uova non completamente cotte.

Il latte dovrà essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, proveniente da produzioni conformi alla vigente normativa con le caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54 del 14/1/97.

Le confezioni dovranno essere in contenitori a chiusura ermetica, integri, senza traccia di sporco. La scadenza dovrà essere almeno a 3 giorni dalla consegna.

I formaggi e i latticini da servire sono indicati nella tabella dietetica e devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge 142/19.2.92, dal D.P.R. 14.1.97 n. 54. Le confezioni dovranno essere sigillate, non lacerate, non imbrattate. Dovranno avere l'etichetta riportante la data di confezionamento e di scadenza, nonché il contenuto di grassi.

Prodotti surgelati e congelati ittici: i filetti e le trance di pesce surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Devono essere rispettate le grammature indicate nella tabella dietetica tenendo conto della glassatura presente. Dovranno essere preparati secondo le norme vigenti in conformità al D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Detti prodotti dovranno essere confezionati in imballaggi adatti alla conservazione a basse temperature con l'etichetta indicante la data di confezione e il termine massimo di conservazione.

Non dovranno presentare segni di parziale scongelamento.

È fatto obbligo all'I.A. di controllare la temperatura del trasporto dei prodotti surgelati, il tempo del trasporto per garantire che durante lo stesso non siano avvenuti cali di temperatura che possano pregiudicare l'utilizzo del prodotto.

Prodotti surgelati, verdura: la verdura surgelata dovrà indicare sulla confezione la data di confezionamento e la scadenza.

I biscotti e i prodotti dolci da forno, dovranno essere conformi al D. Lgs n. 109/92, non devono presentare spezzature, rammollimenti atipici, sapori, odori anomali e macchie, non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Le confezioni dovranno indicare la data di scadenza del prodotto.

Farina tipo 0 o 00: dovrà essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Deve essere indicata la data di scadenza.

Scatolame: Le confezioni dovranno essere sigillate, senza rotture, senza ammaccature, senza ruggine.

Dovranno avere l'etichetta leggibile. Dovranno riportare la data di scadenza.

Il Comune si riserva di chiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

Il menù del giorno sarà individuato dalla ditta appaltatrice d'intesa con il Comune, nell'ambito delle cinque ipotesi per ciascuna settimana tra i due menù allegati al presente capitolato:

- a) menù autunno-inverno (01/10/2010-14/04/2011)
- b) menù primavera-estate (data inizio anno scolastico - 30/09/2010 ; 15/04/2011-30/06/2011)

Allegato al presente capitolato.

- **Menù (allegato D);**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- D.ssa Roberta Pieri -