

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 previsto dal precedente art. 3.

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 "0" 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. E' 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 (01/10/2009-14/04/2010)
- b) menù primavera-estate (data inizio anno scolastico - 30/09/2009 ; 15/04/2010-30/06/2010)