Allegato 1 al progetto del servizio di refezione scolastica

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

INDICE

1. Capitolato Speciale di appalto

Art. 1 Premessa

Art. 1 - bis Criteri di valutazione

Art. 2 Definizioni

Art. 3 Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Art. 4 Durata dell'appalto

Art. 5 Rispetto delle norme di sicurezza

Art. 6 Organizzazione del servizio

Art. 6 - bis Accesso al servizio

Art. 7 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Art. 8 Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Art. 9 Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Art. 10 Prestazioni della ditta aggiudicataria

Art. 11 Oneri a carico della ditta aggiudicataria

Art. 12 Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

Art. 13 Pagamento dei corrispettivi

Art. 14 Oneri a carico dell'Ente

Art. 15 Autocontrollo e controllo della qualità

Art. 16 Analisi di controllo

Art. 17 Campionatura rappresentativa del pasto

Art. 18 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

Art. 19 Organismi di controllo

Art. 20 Modifica delle condizioni di appalto

Art. 21 Eventi particolari

Art. 22 Divieto di cessione del contratto e subappalto

Art. 23 Penali

Art. 24 Foro competente

Art. 25 Risoluzione del contratto per inadempimento

Art. 26 Clausole di risoluzione espressa

Art. 27 S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

Art. 28 Tracciabilità dei pagamenti

Art. 29 Tutela della riservatezza dei dati personali.

Art. 30 Spese

Allegato A – Refettori e volumi di attività

Allegato B – Piano alimentare

-Requisiti e definizioni

-Calendario prodotti orticoli

-Calendario prodotti frutticoli

-Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

-Grammature

-Menù

-Diete particolari

Allegato C – Personale

1. Capitolato Speciale di appalto

ARTICOLO 1 Premessa

L'Amministrazione promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione - nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione - dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineandole sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, per un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 2011 e 2015".

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti, eventualmente, provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);

b) il contenimento degli impatti ambientali e la freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement -PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ARTICOLO 1-bis Criteri di valutazione

a) parametri e punteggi offerta tecnica

Le offerte tecniche conformi alle prescrizioni del presente disciplinare sono valutate dalla commissione di gara in seduta riservata ed alle stesse saranno attribuiti **punteggi** secondo i parametri in appresso descritti. Il modello di assegnazione dei punteggi è stato elaborato tenuto conto anche della struttura e delle voci di capitolato e dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Si precisa che relativamente ai criteri di valutazione che prevendono l'attribuzione di un punteggio discrezionale, nel caso in cui le offerte in gara siano pari o più di tre, la commissione procederà all'attribuzione dei coefficienti attraverso il confronto a coppie (caso lett. b e successivo punto 1. di cui alle Linee guida ANAC n. 2/2016 Paragrafo V); nel caso in cui le offerte in gara siano inferiori a tre, la commissione procederà all'assegnazione per ciascun criterio attraverso il metodo della media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (caso lett. a di cui alle Linee guida n. 2/2016 Paragrafo V) sulla base del proprio autonomo e libero apprezzamento e secondo la seguente tabella:

GIUDIZIO SULL'OFFERTA	Criterio motivazionale	COEFFICIENTE
Ottima	Contenuto dell'offerta ben strutturato e che sviluppa in modo chiaro, preciso e approfondito ogni aspetto richiesto	0,90 ÷ 1,00
Distinta	Contenuto dell'offerta ben strutturata e che sviluppa in modo approfondito solo alcuni aspetti richiesti	0,70 ÷ 0,90
Buona	Contenuto dell'offerta adeguato ma senza particolari approfondimenti	0,50 ÷ 0,70
Sufficiente	Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato	0,30 ÷ 0,50
Scarsa	Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato	0,20 ÷ 0,30
Insufficiente	Contenuto dell'offerta carente, generico ed inadeguato	0,00 ÷ 0,20

parametro **P1** – progetto sulla modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica, allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma (trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico) ed all'uso responsabile della risorsa idrica (punto 1 dell'offerta tecnica)

I punti saranno attribuiti secondo la seguente formula: Pi=P * Ci /Cmax, dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra
0 e 1 Cmax= valore di Ci max

parametro **P2** – progetto di veicolazione dei pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture in una logica di contenimento degli effetti nocivi sull'ambiente (punto 2 dell'offerta tecnica)

I punti saranno attribuiti secondo la seguente formula:

Pi=P * Ci /Cmax, dove
Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1 C max= valore di Ci max

parametro **P3** – Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi (punto 3 dell'offerta tecnica)

I punti saranno attribuiti secondo la seguente formula:

Pi=P * Ci /Cmax, dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1 C max= valore di Ci max

parametro **P4** – tipologie di derrate alimentari "Km 0" a filiera campana a filiera interamente campana - oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato a garanzia della freschezza ed al fine di dare seguito alle iniziative di cui al parametro P7, nel rispetto dei calendari proposti, di cui al punto 2 e punto 3 del CSA, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio campano - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta (punto 4 dell'offerta tecnica):

Prodotti a km 0 – filiera campana – filiera **interamente campana**	**Punti**
Carni bovine	
Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine	
Trote	
Latte e derivati	
Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine	

Pi= P * Punti-i / Punti-max, dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Punti i = punti conseguiti dal concorrente iesimo

Punti max = punti massima offerta 0

parametro **P5** – progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'acculturamento sulle condizioni storico geografiche e sociali campane (punto 5 dell'offerta tecnica)

sub-elemento 1: Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo per almeno due opzioni tra le seguenti:

- Supporto cartaceo;
- Supporto elettronico (disponibile su web);
- App dedicata (iOs, Android).

sub-elemento 2: Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari): per almeno un evento all'anno.

sub-elemento 3: Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute per almeno un intervento all'anno

sub-elemento 4: Coinvolgimento, nella fase di progettazione dell'iniziativa di:
a) produttori locali
b) commissioni Mense Scolastiche e Istituti Scolastici

c) Azienda Sanitaria Locale.

Tutti i soggetti vanno coinvolti al fine del conseguimento del punteggio. In difetto anche di una sola lettera non viene attribuito nessun punto.

Pp= Ci * punteggio massimo del sub-elemento dove:

Pp= punteggio parziale per sub elemento

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Quindi:

Pi= P* ∑Pp/∑Ppmax
dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

∑Pp = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente iesimo
∑Ppmax = punti massima offerta

parametro **P6** – progetto per la gestione delle diete speciali (punto 6 dell'offerta tecnica)
I punti saranno attribuiti secondo la seguente formula:
Pi= P * Ci / Cmax, dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1
Cmax= valore di cmax

parametro **P7** Piano di produzione, Piano di igiene ambientale ed organizzazione del personale (punto 7 dell'offerta tecnica)
I punti saranno attribuiti secondo la seguente formula:

Pi= P * Ci / Cmax, dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1
Cmax= voti massima offerta

parametro **P8** – iniziative di coinvolgimento delle persone svantaggiate
I punti saranno attribuiti secondo la seguente formula:

Pi= P * Ci / Punti-max, dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = voti massima offerta

parametro **P9** – Piano di gestione delle emergenze

I punti saranno attribuiti secondo la seguente formula:

Pi= P * Ci / Punti-max dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0
e 1 Cmax = voti massima offerta

Dove
Ptec = punteggio finale conseguito per l'offerta tecnica dal concorrente i-esimo

∑Pi = sommatoria di tutti i coefficienti conseguiti dal concorrente i-esimo per i parametri da 1 a 9

∑Pimax= punteggi conseguiti dall'offerta tecnica migliore

Alle offerte economiche saranno attribuiti un **punteggio** massimo

b) attribuzione punteggi offerta economica

Ai fini della determinazione dei coefficienti relativi all'elemento prezzo indicato nel bando di gara è utilizzata la seguente formula:

$D_i = R_i / R_{max}$

dove

D_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo;

R_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Il coefficiente D_i andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

ARTICOLO 2

Definizioni

Per "Impresa" o "Aggiudicatario" o "Ditta aggiudicataria" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato.

Per "Ente appaltante" si intende il Comune di Rotondi che affida all'Impresa aggiudicataria la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3

Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica (Produzione, trasporto, somministrazione dei pasti e pulizia e riordino dei refettori) per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, attive sul territorio comunale come meglio specificato dall'allegato **A** "Refettori e volumi di attività" al presente capitolato. I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione. Si precisa, altresì, che i refettori sono privi di centro di cottura.

ARTICOLO 4

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di **n. 3 (tre) anni scolastici** a decorrere dalla data di aggiudicazione dell'appalto e termine finale al 31 maggio 2021.

ARTICOLO 5

Rispetto delle norme di sicurezza

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo, nonché i contratti collettivi di lavoro applicabili.

In osservanza della normativa in materia di “Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss.mm.ii., l’Impresa si impegna, entro 60 giorni a far data dall’inizio delle attività/servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all’Ente appaltante, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall’inizio dell’attività.

Entro lo stesso termine l’Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell’eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell’incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

L’Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente appaltante.

Resta a carico dell’Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all’espletamento del lavoro in sicurezza.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Entro 90 giorni dall’inizio dell’attività, l’Impresa s’impegna a tenere corsi di formazione per:

-sicurezza;

-primo soccorso;
-squadra antincendio
che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all’attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.

Spetta all’Impresa l’applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L'Impresa deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell’Ente appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ARTICOLO 6

Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato nei refettori elencati nell'**allegato A** "Refettori e volumi di attività" al presente capitolato speciale d'appalto e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni di cui agli **allegati B** "Piano alimentare" e **C** "Personale" allegati al presente capitolato speciale d'appalto.

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di refezione scolastica è a carico della ditta aggiudicataria.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni (vedi Allegato A). Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ARTICOLO 6bis

Accesso al servizio

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili direttamente presso il Comune di Rotondi. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità in merito.

La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare trimestralmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente appaltante ai fini del pagamento di cui all'art. 8 del presente capitolato.

Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale docente e scolastico addetto alla sorveglianza, sarà la dirigenza Scolastica a comunicare il fabbisogno all'ente appaltante per i buoni pasto necessari.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica e con oneri esclusivi a carico dell'istituto scolastico richiedente. In questo caso il corrispettivo dovrà essere concordato con gli Istituti Scolastici e fatturato agli stessi. Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico.

Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 7

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e riportate, per estremi, in calce al presente capitolato;

2) alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato B Piano alimentare**,** del presente CSA.

Come specificato nelle premesse, i menu realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto allegato B.

Nell'allegato B, Piano alimentare, sono individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite in aderenza alle indicazioni ora esposte.

Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (200 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012.

Laddove siano perseguiti obiettivi di educazione alimentare e di informazione ed acculturamento, ricomprendenti aspetti legati alle condizioni storiche, geografiche ed agli usi o costumi locali, vi è l'indicazione "provenienti preferibilmente da filiera corta".

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ARTICOLO 8

Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato B succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti:

a) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che non può essere superiore a 200 km, a garanzia della freschezza dei prodotti stessi (nell'Allegato B è l'indicazione specifica "<=200KM cfr. art.1 CSA)";

b) i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimenti, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria, per cui:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

% peso sul totale	**Tipologia di produzione**	**Norme di riferimento**
40%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
20%	Prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) produzione integrata
	Produzione integrata	Norma UNI 11233:2009
	Prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i calendari di stagionalità rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato B. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
15%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
25%	prodotti IGP, DOP prodotti tipici e tradizionali	norma UNI 11233:2009
		Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti DOP	norma UNI 11233:2009
	Pesca sostenibile	MSC – Marine Stewardship Council

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di procedura di affidamento la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente capitolato ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La ditta inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 24.

I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di procedura di affidamento premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.

Verifica [per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) e C)]

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e(CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006,(CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ARTICOLO 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera campana e a KM0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

L'operatore erogatore dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

ARTICOLO 10

Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi della ditta medesima, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;

b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni refettorio, di cui all'allegato A "refettori e volumi attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell' allegato B e a quanto previsto in sede di offerta;

c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente appaltante della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione

"QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;

d) la preparazione e fornitura di pasti, attraverso il possesso e/o comunque la disponibilità, *al momento della sottoscrizione del contratto,* di un "centro di cottura principale" ubicato ad una distanza non superiore a KM 20 dal centro urbano abitato del paese di Rotondi individuato convenzionalmente in piazza V. Emanuele, n. 1 per le finalità rappresentate in premessa e per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti; anche l'eventuale centro di cottura alternativo, proposto in sede di offerta, per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, deve essere ubicato ad un raggio non superiore a n. 25 Km dal centro urbano abitato del paese di Rotondi, individuato convenzionalmente in piazza V. Emanuele, n. 1, e deve essere potenzialmente operativo a decorrere dalla data stabilita al precedente articolo 4 e in sede di offerta va indicata la localizzazione proposta;

e) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa;

Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie.

Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;

f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;

g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

Criteri ambientali

Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Consumi energetici

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori - alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l’assegnazione del punteggio all’offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall’apposita documentazione tecnica.

Pulizie dei locali

L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Requisiti degli imballaggi

L’imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all’All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L’imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ARTICOLO 11

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d’appalto e dall’offerta tecnica presentata in sede di procedura di affidamento, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 21.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

1) per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:

a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato **B** al presente capitolato speciale d'appalto denominato "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente appaltante che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente appaltante.

b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;

c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B Piano alimentare;

d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e otto settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B "Piano alimentare" e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;

e) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente appaltante (o delle eventuali Commissioni di controllo), previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;

f) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;

g) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'Allegato B Piano alimentare.

h) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

i) la somministrazione, previo accordo con l'Ente appaltante e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 e al punto 5 dell'allegato B "Piano alimentare".

j) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 19;

k) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

l) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della
Azienda Sanitaria Locale;

m) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;

n) l'elezione di un domicilio nel Comune di Rotondi, nel quale dovrà essere assicurata la presenza quotidiana e continuativa del direttore di cui al successivo punto 2 lett. n);

2) per quanto concerne il **personale di servizio** a garantire:

a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;

b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendalmente come cuoco per il centro di cottura;

c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;

e) che l'Ente appaltante possa chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. L'Ente appaltante potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Ente appaltante, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà

restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 12;

h) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.

i) che l'Ente appaltante risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;

l) l'invio trimestrale all'Ente appaltante, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part-time, ivi compreso il personale in sostituzione. L'Ente appaltante potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;

m) che per il servizio in oggetto metta a disposizione un referente, il cui nominativo deve essere comunicato all'Ente appaltante. Il referente deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Ente appaltante al controllo del buon andamento del servizio. Il referente dovrà essere presente ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata.

n) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con l'Ente appaltante, tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;

o) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Rotondi;

p) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.

q) l'esonero dell'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione,la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori,nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;

r) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro.

s) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Ente appaltante, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni. L'Affidatario del servizio deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

3) per quanto concerne **terzi** ad assumere:

La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;

a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario.

b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;

c) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.

In ordine a tale ultimo punto c) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.

La ditta aggiudicataria sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente appaltante. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.

- l'Ente appaltante andrà considerato "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;

- l’Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n.1124; D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).

- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentarie/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

- l’assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:

-R.C.T. : Euro **3.000.000,00** per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;

-R.C.O.: Euro **3.000.000,00** per sinistro, ma con il limite di Euro **1.500.000,00** per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).

- l’assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell’Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l’Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell’ambito delle attività dell’assicurato.

- l’Assicuratore rinuncia all’esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art.1916 del Codice Civile nei confronti dell’Assicurato o di qualsiasi ente o società dell’Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell’Assicurato e loro eredi.

- l’Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all’Assicurato e all’Ente appaltante, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.

- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Avellino per le controversie in cui sia parte l’Ente appaltante.

- In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

- l'Ente appaltante si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica.

- in ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa all’Ente appaltante all’atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire all’Ente appaltante copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

4) per quanto concerne **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

a) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;

b) la pulizia ordinaria delle mense scolastiche;

c) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

5) per quanto attiene all'**informazione** all'utenza:

all'inizio di ogni anno scolastico la ditta aggiudicataria dovrà consegnare agli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado del servizio mensa, la copia del menù, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.

ARTICOLO 12

Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

Al personale impiegato nell'appalto dovrà essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona in cui si eseguono le prestazioni, stipulato dalle associazioni dei datori di lavoro e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale.

ARTICOLO 13

Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte dell'Ente appaltante del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile. Al sopraccitato corrispettivo per un pasto completo potrà essere applicato un aumento, previa intesa tra l'Ente appaltante e la ditta aggiudicataria, per l'eventuale somministrazione della colazione a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio, qualora la fornitura di tale servizio aggiuntivo sia richiesta presso mense scolastiche in occasione di colonie estive organizzate direttamente dall'Ente appaltante o tramite enti/associazioni patrocinati dallo stesso.

Il pagamento avrà luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, fatta salva la possibilità per l'Ente appaltante di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario all'effettuazione delle verifiche sull'adempimento degli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali ed altri richiesti dalla legge (Equitalia, ecc.) e del corretto adempimento degli obblighi contrattuali.

Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico l'Ente appaltante, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati.

Al fine di consentire all'Ente appaltante un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente all'Ufficio Istruzione dell'Ente i buoni ritirati allegando un prospetto riepilogativo che specifichi, per ogni mensa, il numero dei pasti distribuiti giornalmente nel mese di riferimento, suddivisi fra utenti provvisti di buono pasto ed utenti che ne sono privi. L'Ente appaltante, su richiesta scritta da parte della ditta aggiudicataria, si impegna a rivalutare annualmente il prezzo del pasto, a decorrere dal secondo anno, sulla base delle eventuali variazioni in aumento dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, applicando il 75% del tasso medio annuo di inflazione riferito al mese di luglio dell'anno precedente, come calcolato dall'Istituto Centrale di Statistica nazionale. Detto prezzo non potrà subire variazioni per tutta la durata del primo anno scolastico.

ARTICOLO 14

Oneri a carico dell'Ente appaltante

Sono a carico dell'Ente:

a) la messa a disposizione dei locali ospitanti le mense scolastiche; i locali vengono messi a disposizione gratuitamente;

b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi disponibili necessari all'espletamento del servizi. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture.

ARTICOLO 15

Autocontrollo e controllo della qualità

La Ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn.852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

− deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.

− è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La Ditta deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

− referti analisi;

− verbali di ispezioni degli organi di controllo;

− segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;

− temperature degli elementi refrigeranti;

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

− programmazione della formazione annua;

− registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;

− esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 16

Analisi di controllo

La ditta aggiudicataria deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche. I costi delle analisi sono a completo carico della ditta. E' fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 17

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un a zona identificabile con un cartello riportante, per le cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole Rotondi. Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 18

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ARTICOLO 19

Organismi di controllo

1) Dipartimento di Prevenzione dell'Asl competente; svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.

2) Settore Assistenza del Comune di Rotondi effettua il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

-stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, de gli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;

-materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;

-modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;

-materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

-etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;

-modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;

-procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti; sgombero rifiuti;

-stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del persona le di servizio;

-organico e professionalità degli addetti;

-modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;

-modalità di distribuzione del pasto;

-quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;

-preparazione e distribuzione delle diete speciali;

-temperature dei pasti;

-documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal “Manuale di corretta prassi igienica”

-comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

3) Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte della stazione appaltante. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

Commissioni mensa scolastiche: costituite presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla stazione appaltante. Il loro compito consiste nell’essere presenti durante l’orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E’ fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

ARTICOLO 20

Modifica delle condizioni di appalto

L’Ente appaltante si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell’utenza, ovvero dell’eventuale apertura o chiusura di sale mensa, di apportare eventuali modifiche nel corso dell’anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all’apertura o chiusura di punti mensa.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite di un quinto del valore originario, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto.

La variazione in aumento oltre il quinto potrà essere disposta con atto aggiuntivo in conformità a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs n. 50/2016.

ARTICOLO 21

Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente appaltante, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed Associazioni autorizzate dai Comuni stessi.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

ARTICOLO 22

Divieto di cessione del contratto e subappalto

L'Ente appaltante fa divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto.

ARTICOLO 23

Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente appaltante potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 150,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;

- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato B al presente capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente appaltante;

2° livello (inadempienza media) euro 300,00;

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente appaltante;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;

- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;

- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

3° livello (inadempienza grave) euro 500,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;

- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Ente appaltante di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,

- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;

- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";

- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;

- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi perla sicurezza e la salute durante il lavoro;

- per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;

- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;

- per ogni caso di riciclo;

- per ogni altra grave inadempienza riscontata riscontrata dall'Ente appaltante;

- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie

4° livello (inadempienza molto grave) euro 1.000,00

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;

- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni; • per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontata dall'Ente appaltante;
- errata somministrazione di dieta speciale.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente appaltante.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Ente appaltante essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Ente appaltante al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 24

Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del relativo contratto d'appalto, foro competente è quello di Avellino.

ARTICOLO 25

Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

Si applicano in ogni caso le disposizioni dell'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 26

Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso, in conformità al presente capitolato;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali indicate nell'allegato B.

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione

appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

ARTICOLO 27

S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

L'Impresa per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve, laddove prescritto, inoltrare al Comune la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e all'A.S.L. competente la notifica sanitaria, rispettivamente, per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e Sanità Pubblica e verificare l'esistenza, o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Ente appaltante per la verifica della conformità del servizio.

ARTICOLO 28

Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

ARTICOLO 29

Tutela della riservatezza dei dati personali

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente appaltante e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). L'Ente appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 30

Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Allegato A – Refettori e volumi di attività

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza giornaliera, come rilevata mediamente nel periodo scolastico 2017-2018

Complessivamente il servizio interessa n. 1 servizio mensa presso due sedi distinte.

Sulla base del numero dei potenziali utenti, comprensivo del personale docente e scolastico, comunicati dall'Istituto Scolastico e, tenuto conto dei giorni del calendario scolastico, per ogni annualità del servizio, il volume di pasti potenziali da erogare annualmente, in base alla data di inizio del servizio fissata indicativamente per gli inizi del mese ottobre con fine al 31 maggio dell'anno seguente (per circa 32 settimane all'anno) è pari a 13.024 pasti così distinto su base giornaliera:

A) Istituti Scolastici

			Comune di Rotondi			
Istituto scolastico	Indirizzo	Utenti del servizio	Giorni di servizio per settimana	Settimane scolastiche	% di assenza presunta	n. di pasti presunti su base annua
Infanzia "Jabbraccio"	Via Bellini	51 7 *	5 5	32 32	20% 0%	6.528 1.120
Infanzia "Campizze"	Via Prato	37 4 *	5 5	32 32	20% 0%	4.736 640
Totale		88 + 11 *				13.024

Note: * personale scolastico

Allegato B – Piano alimentare

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI

3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

5. GRAMMATURE

6. MENÙ

7. DIETE PARTICOLARI

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica ai basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;

- limitazione dell’uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;

- la rigorosa limitazione dell’uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;

- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;

- mangimi;

- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

b) indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore é assoggettato.

d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE»,«Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: - originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,

- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e

- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e

- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e

- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio2011, n. 4 recante “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”.

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli “le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo” e sono presenti all’interno dell’“Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo “unico” e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all’interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell’area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA CAMPANA O INTERAMENTE CAMPANA

I prodotti di filiera campana sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati in Campania. I prodotti di filiera interamente campana sono quelli i cui

ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente campane.

PRODOTTI a KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà. Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);

- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 -Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);

- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;

2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;

3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;

4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;

5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;

6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati; 7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;

9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 dell'avviso.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi.

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, Dop, Igt, Stg, km 0, filiera corta, filiera campana, filiera strettamente campana, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni prima riportate. Ove non indicato in termini tassativi, è lasciato alla ditta concorrente la formulazione delle proposte circa la qualificazione dei prodotti che la stessa si impegna a fornire.

La proposta formulata dovrà rispettare in ogni caso i requisiti minimi di cui all'articolo 8 del Capitolato speciale di appalto, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliorie rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto dal disciplinare della procedura di affidamento.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO
GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI
GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI
GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 1:

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE (<=200KM cfr. art 3 CSA)

Prodotti:

1. Polli a busto

2. Petti di pollo

3. Cosce di pollo

4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilagine dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,

- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue - privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti

- privi di contusioni

- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose;

carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente da animali nati ed allevati in Campania ed in ogni caso in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al

contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

-denominazione di vendita,

-stato fisico de l prodotto,

-denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice,

-data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",

-data di confezionamento,

-una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
-modalità di conservazione,

-riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

-la sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto. CARNI BOVINE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg.CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

-fesa

-sottofesa

-scamone

-girello

-noce

-fiocco

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

-muscolo

-spalla

-sottospalla

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue - prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti

- prive di coaguli ed ematomi

- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate preferibilmente in Campania ed in ogni caso in Italia o in un Paese dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D. Lgs. 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e del Reg.CE1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

-denominazione anatomica del taglio

-categoria de l bovino

-stato fisico del prodotto: carne fresca

-denominazione e sede della ditta produttrice,

-data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",

-data di confezionamento,

-peso netto,

-modalità di conservazione,

-riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento, -codice di tracciabilità

-stato di nascita (“nato in”)

-stato/i in cui ha avuto luogo l’ingrasso (“allevato in”)

-stato e nume ro di riconoscimento dell’impianto di macellazione (“macella to in”)

-stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento (“sezionato in”)

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo disegni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue

- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.

- privi di ossa rotte sporgenti

- prive di coaguli ed ematomi

- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D. Lgs 109/1992 e D. Lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

-denominazione di vendita,

-stato fisico del prodotto,

-denominazione e sede della ditta produttrice,

-data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",

-data di confezionamento,

-una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
-peso netto,
-modalità di conservazione,

-riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2:

PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadusmorhua), prodotti precucinati di origine animale del tipo “bastoncini di pesce” o “nuggets” realizzati con merluzzo o nasello pescato nell’Atlantico o nel Pacifico ed infine salmone per i primi piatti.

Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di gadusaeglefinus oppure nasello (merluccius merluccius).

I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questo equiparato, e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma.

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs. 109/1992, Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D. Lgs.109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:
- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;

- percentuale di glassatura (considerata tara);

- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione della idonea attrezzatura;

- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);

- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);

- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3:

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera campana e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004;

in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sono vietati i formaggi fusi.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Grana

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

Il Grana in confezioni da gr 25 dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata.

Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (O Fiordilatte) (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine c/o lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Ricotta (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi da tavola

Crescenza, Stracchino, Latteria, Asiago, Fontal, Casolet.

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto.

Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

Yogurt alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

Budino

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT.

Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole.

Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature.

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

Latte UHT intero

Il latte deve essere di provenienza preferibilmente campana in ogni caso italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

Burro

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza preferibilmente campana in ogni caso italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

GRUPPI 4:

SALUMI

Tutti i salumi devono essere preferibilmente di filiera campana ed in ogni caso prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.L.gs 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;

2) sufficiente resistenza alla compressione;

3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa

4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;

5) Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso

b) al taglio:

1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;

3) colore tendente al rosa

4) La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L n. 26 del 13 febbraio 1990:

-forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm

-peso non inferiore a i 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg

-colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

-carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico

-la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;

-assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

-la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Potrà essere richiesto dall'ufficio refezione anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai 12 mesi.

GRUPPO 5:

UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011;

devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

UOVA PASTORIZZATE

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak.

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C°. I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7 secco 23%min proteine 11%min lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio) lipidi 9 % min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere) steroli 0.4+/-0.3
Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto o biologico, di peso di circa 60/65 gr (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg. CE2295/2003, Reg. CE 1234/2007, D. Lgs. 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

-guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;

-cuticola intatta;

-albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;

-macchie e corpi estranei assenti;

-prive di odori estranei e colorazioni anomale; -
macula germinativa appena percettibile.
Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B)

- categoria di peso (XL, L, M, S)

- data di scadenza

- numero del centro di imballaggio

- nome della Ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

- Numero identificativo del tipo di allevamento

(0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)

- Sigla della nazione di produzione

- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento

- Sigla della provincia di allevamento - Codice di allevamento.

GRUPPO 6:

VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

MINESTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE BIOLOGICI

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza preferibilmente campana ed in ogni caso nazionale o comunitaria biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

-dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati

-non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni

-non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti

-dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie

-l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

GENERE VERDURE SURGELATE

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- broccoli
- verdure per insalata russa (patate, carote , piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini Bruxelles

- fiori di cavolfiore

- melanzane

- fagioli verdi

- verdura mista per minestrone

GRUPPO 7:

FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria. La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o a filiera corta; di provenienza preferibilmente campana ed in ogni caso italiana o comunitaria, fatta eccezione della banana.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste - essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica

- essere conformi ai regolamenti previsti in materia.

- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)

- non attaccati da insetti infestanti

- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele (<=200KM cfr. art. 3 CSA)
Varietà (golden, stark, deliziose).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

Pere (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm.

Pesche (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Pezzatura non inferiore ai 120 g.

Banane Potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale. Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

Albicocche (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa nè gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. - Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel

- Limoni

- Mandarini o Clementini

- Mapo

Uva (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria
- di provenienza preferibilmente campana ed in ogni caso italiana o comunitaria
- conforme ai regolamenti previsti in materia
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, inseguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutti POMODORI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ZUCCHINE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr. e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

ZUCCA (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

MELANZANE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10.
Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

PEPERONI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero CAROTE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcate.

PATATE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)
Patate comuni e novelle.
Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere preferibilmente di produzione campana. In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellinate.

CIPOLLE

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

AGLIO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

SCALOGNO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

PORRI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

Ortaggi a fiore CAVOLFIORE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

BROCCOLI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

CARCIOFI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.

Ortaggi a fusto

FINOCCHI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

Ortaggi a foglia (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg e radicchio trevisano, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera campana ed in ogni caso nazionale e/o della Comunità Europea.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti:

farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti preferibilmente di filiera campana ed in ogni caso nazionali e/o della Comunità Europea.

GRUPPO 8:

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.

- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellowFinn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non

stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

GRUPPO 9:

CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

E' preferita la fornitura di un prodotto a filiera campana.

PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr di uova per ogni chilogrammo di semola).

Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo "FINO" e del tipo parboiled. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità, preferibilmente di filiera campana: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "O" E "OO"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

GRUPPO 10:

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PANE

Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 70 Km dal luogo di consumo - dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0" (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE"), acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano "affettato" da 1 kg e in confezione da 50-100 gr (panini).

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 11:

OLII ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti olimonoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12:

SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, incoerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - Privi di frammenti di gusci
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari.

Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13:

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati) , sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali “per celiachia” dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute

- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato

- i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione “non contenenti fonti di glutine”.

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pancarré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci,** anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

GRUPPO 14:

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

(ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;

- cioccolato al latte/fondente;

5. GRAMMATURE

Le grammature sono quelle previste in esecuzione delle Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica edizione ottobre 2014 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria e riportate nelle tabelle dietetiche stabilite dall'Asl AV competente per territorio Servizio igiene degli Alimenti e Nutrizione.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre la tabella relativa ai volumi delle pietanze ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

I menù dovranno essere preparati con rotazione di otto settimane, diversi per il periodo invernale ed estivo e formulati sulla base delle tabelle delle grammature allegate. Qualora la ditta aggiudicataria intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto o introdurre nuovi ingredienti, dovrà inoltrare richiesta all'Ente presentando le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte ed attendere l'autorizzazione della Ente appaltante.

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio (fare riferimento alle tabelle L.A.R.N. - livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

6. MENÚ

Il menù tipo è quello approvato dall'ASL di Avellino competente per territorio, Servizio degli Alimenti e nutrizione. Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ente appaltante. Sarà facoltà dell'Ente appaltante, delle Commissioni di controllo istituite presso ogni Istituto scolastico, ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (Azienda Sanitaria, etc.), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Ente appaltante e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente appaltante. E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

-guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

-interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;

-avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Ente appaltante seguita da conferma da parte dello stesso.

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

-**intolleranze e allergie** (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.

-**celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato.

Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali.

-**particolari patologie** quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati;

inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per due anni, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. L'Ente appaltante non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto di quanto previsto nel presente paragrafo.

Allegato C - Personale

Organico impiegato mediamente nel servizio.

Unità	qualifica/ mansione	n. ore settimanali ciascuno	n. settimane	Livello CCNL	Costo orario (Ministero del Lavoro - "Ristorazione collettiva")	Costo annuo della manodopera	Costo complessivo della manodopera per i tre anni di durata dell'appalto
1	Capo Cuoco-Cuoco Unico	10 ore settimanali	32	Livello 3	€ 20,65	€ 6.608,00	€ 19.824,00
2	Addetti ai servizi mensa	10 ore settimanali	32	Livello 6	€ 17,43	€ 11.155,20	€ 33.465,60
Totale						€ 17.763,20	€ 53.289,60

N. B.: le informazioni sopra riportate prendono in considerazione un numero indicativo massimo di settimane di servizio.

Declaratoria delle mansioni Capo cuoco:

Per "capo cuoco" si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell'organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il "capo cuoco" svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa.

Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa inoltre della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza.

Addetto ai servizi mensa: per "addetto ai servizi mensa" si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.