



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Comuni di Scoppito, Ocre, Fagnano Alto e Barete

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Procedura negoziata Riservata alle Cooperative Sociali di Tipo B) per l'affidamento, ai sensi dell'articolo 5 della Legge n. 381/1991, del SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL TERRITORIO DEL COMUNE DI SCOPPITO (AQ) per gli anni scolastici 2018/2020 (decorrenza 01/02/2018 scadenza 30/06/2020)

CUP: H25E18000000004

CIG: 735351695D

INDICE

1. Capitolato Speciale di appalto

Art. 1 Premessa

Art. 2 Definizioni

Art. 3 Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Art. 4 Sedi di preparazione dei pasti – dimensione presumibile del servizio – distribuzione all'utenza

Art. 5 Durata dell'appalto

Art. 6 Corrispettivo

Art. 7 Rispetto delle norme di sicurezza

Art. 8 Organizzazione del servizio

Art. 9 Accesso al servizio

Art. 10 Standard minimi di qualità del servizio

Art. 11 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Art. 12 Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Art. 13 Acqua

Art. 14 Pane

Art. 15 Pasta

Art. 16 Raccolta differenziata

- Art. 17** Recupero delle eccedenze alimentari
- Art. 18** Prestazioni della ditta aggiudicataria
- Art. 19** Oneri a carico della ditta aggiudicataria
- Art. 20** Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente e ai soci lavoratori impiegati nell'appalto
- Art. 21** Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto
- Art. 22** Clausola sociale – lavoratori svantaggiati
- Art. 23** Pagamento dei corrispettivi
- Art. 24** Oneri a carico dell'Ente appaltante
- Art. 25** Autocontrollo e controllo della qualità
- Art. 26** Analisi di controllo
- Art. 27** Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 28** Monitoraggio e controllo da parte dell'Ente appaltante
- Art. 29** Organismi di controllo
- Art. 30** Modifica delle condizioni di appalto
- Art. 31**Eventi particolari
- Art. 32** Divieto di subappalto
- Art. 33** Penali
- Art. 34** Foro competente
- Art. 35** Risoluzione del contratto per inadempimento
- Art. 36** Clausole di risoluzione espressa.
- Art. 37** Cauzione definitiva
- Art. 38** S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni
- Art. 39** Tracciabilità dei pagamenti
- Art. 40** Tutela della riservatezza dei dati personali
- Art. 41** Spese
- Allegato A** – Centri di cottura, sale mensa 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** – Manutenzioni
- Allegato D** – Personale

1. Capitolato Speciale di appalto

ARTICOLO 1 - Premessa

L'Ente appaltante 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, ad 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 e 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 14/10/2011".

Allo scopo di conferire al momento del pasto una funzione altamente educativa non soltanto per quanto concerne l'igiene alimentare, ma anche per quel che riguarda l'educazione alla legalità, l'Ente Appaltante promuove l'inserimento di prodotti dell'agricoltura sociale, prevedendo almeno quattro (4) giornate nel corso dell'anno scolastico dedicate a menù con derrate di prodotti ottenuti dalla lavorazione dei campi sequestrati alla criminalità. In quest'ottica l'Ente Appaltante promuove anche l'utilizzo dei prodotti del commercio equo e solidale.

Tali premesse dovranno sfociare:

a) nell'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale, nonché dal mercato equo e solidale. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);

b) nel contenimento degli impatti ambientali e nella garanzia della 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 e a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

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 Scoppito (AQ) 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 ha per oggetto l'espletamento del servizio di acquisto di generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e somministrazione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali di preparazione

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

- Scuola dell'infanzia F.lli Grimm (Centro Coop - Scoppito)
- Scuola dell'infanzia F.lli Grimm (Scoppito MUSP)
- Scuola primaria Foruli (Madonna della Strada - Scoppito);
- Scuola primaria Calvino (Villaggio Aventis - Scoppito);

ARTICOLO 4 - Sedi di preparazione dei pasti - dimensione presumibile del servizio - distribuzione all'utenza

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura ubicati presso l'edificio di Civitatomassa, per essere poi trasportati a cura della Ditta, presso le scuole interessate, facendo uso di mezzi e contenitori igienicamente idonei forniti dalla Ditta.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in numero di 44.000 per l'anno scolastico 2017/2018.

L'eventuale variazione del numero dei pasti richiesti nel corso dell'appalto, per qualsivoglia motivo, non potrà dare luogo ad alcuna recriminazione da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto, la quale sarà tenuta ad erogare sempre la prestazione richiesta.

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie dal lunedì al venerdì, in relazione alle esigenze scolastiche.

Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole

interessate.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 5 - Durata dell'appalto

L'appalto ha durata per gli anni scolastici 2018/2020 a decorrere presumibilmente dalla data del 01/02/2018 con scadenza al 30 giugno 2020. L'Esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che l'aggiudicazione della gara diviene efficace a seguito degli accertamenti in ordine al possesso dei requisiti generali e speciali dichiarati in sede di gara.

ARTICOLO 6 - Corrispettivo

Il prezzo unitario del pasto sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta aggiudicataria del servizio, oltre all'IVA di legge.

ARTICOLO 7 - 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.L.gs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.L.gs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., 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.L.gs. 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.

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

ARTICOLO 8 - Organizzazione del servizio

Al fine di consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, il Comune di Scoppito mette a disposizione della ditta, in uso gratuito, gli impianti, le attrezzature, i piccoli e grandi elettrodomestici, i macchinari e gli arredi esistenti di proprietà del Comune di Scoppito presso:

Centro cottura sito in Civitatomassa Via Aldo Moro

Detti locali sono muniti di centro cottura, servizi igienici e spogliatoi destinati al personale della ditta, dispensa..

ARTICOLO 9 - Accesso al servizio

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili presso il Comune di Scoppito/Ente appaltante. 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 mensilmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente appaltante ai fini del pagamento. I casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra Istituti scolastici, studenti provenienti da altre località o studenti stranieri) saranno autorizzati, previa richiesta scritta, di volta in volta dall'Ente appaltante e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.

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.

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 10 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato che costituisce parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ARTICOLO 11 - 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 chimici – fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;

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 (in ciò si sono considerati i tempi di percorrenza in ambiente montano che sono notevolmente superiori rispetto ai tempi delle zone pianeggianti e collinari) conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012.

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

ARTICOLO 12 - 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:

1) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofruttili 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");

2) i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, 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, riso, farina, patate, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine.

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
35%	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	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 ortofruttili 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.

Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti IGP, DOP	norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
35%	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. 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 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.33

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

Verifica [per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle 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 UNI 11233:2009.

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. La ditta aggiudicatrice dovrà 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 13 - Acqua

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.

La Ditta dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

ARTICOLO 14 - Pane

La Ditta dovrà garantire la fornitura di pane semi-integrale prodotto esclusivamente da produttori con sede nel Comune dell'Ente appaltante o nei comuni limitrofi o nei comuni nel raggio di 30 km.

ARTICOLO 15 - Pasta

La Ditta sarà tenuta a utilizzare esclusivamente pasta prodotta nella regione Abruzzo. La pasta dovrà essere di qualità certificata (EDP, HACCP, ISO 26000).

ARTICOLO 16 - Raccolta differenziata

La Ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendo le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento. Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della ditta concessionaria. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.L.gs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti. La ditta dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate. Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

ARTICOLO 17 - Recupero delle eccedenze alimentari

L'Ente appaltante si propone il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti perfettamente commestibili, e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale, attraverso l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, così come consentito dalla Legge n. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Per tale ragione la ditta aggiudicataria potrà presentare, all'interno della relazione tecnica in sede di offerta, un progetto per il recupero in tal senso delle eventuali eccedenze alimentari, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, senza costi aggiuntivi a carico dell'Ente appaltante rispetto al prezzo di aggiudicazione.

ARTICOLO 18 - 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;
- b) il loro stoccaggio nei magazzini o depositi presso il centro cottura o nelle immediate vicinanze, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- c) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e mensa, di cui all'allegato A, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B e a quanto previsto in sede di offerta;
- d) 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;
- e) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo al centro di cottura di cui all'allegato A, per consentire, la continuità del servizio in presenza di eventuali interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta. Il centro alternativo deve essere ubicato a una distanza tale da poter assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
- f) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie. 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 centri mensa 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;
- g) pulizia e riordino refettori prima e dopo il pranzo deve prevedere: prima del pasto: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione tavoli; dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto;
- h) la predisposizione giornaliera delle mense, compreso l'allestimento dei tavoli con piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli; 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 (piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli) dovrà essere biodegradabile e compostabile;

- i) piatti, bicchieri, posate, nonché tovaglioli e tovagliette a perdere, dovranno essere forniti in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra, ecc.);
- j) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;
- k) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle mense e delle cucine, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

ARTICOLO 19 - 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 gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 30. 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) (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo), 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**";
- b) la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo) 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.
- c) 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; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'**allegato B "Piano alimentare"**;
- d) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'**allegato B "Piano alimentare"** e nelle diverse tabelle Alimentari dettate dalla ASL1 Avezzano Sulmona L'Aquila;
- e) il rispetto dei menù così come dalle indicazioni contenute nelle Linee guida della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica, articolati e nel rispetto delle previsioni contenute nell'**allegato B "Piano alimentare"** e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- f) il rispetto del menù giornaliero, l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente appaltante e della ASL1 Avezzano Sulmona L'Aquila, previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- g) l'esposizione, nei punti di erogazione dei pasti, della lista degli ingredienti posta in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- h) 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"**;
- i) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- j) 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"**.
- k) ai soggetti incaricati e alla Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Comenio di eseguire i controlli i sensi degli artt. 28 e 29 del presente CSA.
- 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 ASL1 di L'Aquila;
- 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, o 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) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente appaltante o della Commissione Mensa, dei dati relativi al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali, da agricoltura sociale, da mercato equo e solidale).

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 in quanto alle dirette dipendenze dell'azienda appaltatrice, come cuoco esperto e responsabile per ogni 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 o l'organo proposto al controllo possano 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 richieste di maggiori oneri per l'impresa.
- f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dell'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, 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. 20
- 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) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale idoneo in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 21;
- m) l'invio trimestrale all'Ente, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, l'elenco del personale impiegato per la preparazione e la distribuzione dei pasti, 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 e la Commissione Mensa potranno 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;
- n) che la direzione del servizio in oggetto sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad un direttore, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione direzionale di un servizio nel settore della ristorazione. Il direttore dovrà essere possibilmente presente, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata.
- o) 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;
- p) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- q) 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.
- r) 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;
- s) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro.

- t) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione e di aggiornamento professionale, 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.

3) per quanto concerne terzi ad assumere:

- a) Ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. 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;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dalla Normativa Regionale vigente.
- d) 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 d) 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 stabilito dalla normativa vigente. Copia delle polizze regolarmente quietanzate 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 della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli art. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente appaltante, per la gestione e l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere **le eventuali** spese per l'acquisto di arredo/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per un importo di € 3.000,00, I.V.A. esclusa, per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente appaltante la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente appaltante; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quali va quindi considerati soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente appaltante senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
- c) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- d) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- e) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura della cucina, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente appaltante. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- f) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti la cucina quando necessario e comunque due volte l'anno;
- g) 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 nullastata e benessere dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

ARTICOLO 20 - Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente e ai soci lavoratori

impiegati nell'appalto

- a) Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente della ditta aggiudicataria e quindi indicato nel libro paga della ditta aggiudicataria medesima.
- b) La ditta aggiudicataria, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento del personale dipendente dall'appaltatore e alla Provincia di L'Aquila, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.
- c) L'Ente appaltante acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità prima di effettuare qualsiasi pagamento inerente il servizio in oggetto. Nel caso tale documento non sia regolare l'Ente appaltante sospenderà i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione contributiva.
- d) Qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l'appalto la ditta aggiudicataria, che applica CCNL o CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi a suo carico.

ARTICOLO 21 - Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 69 del Codice dei contratti pubblici di cui all'articolo 50 e 100 del D.L.gs. n. 50/2016, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla Ditta aggiudicataria ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore.

Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto tre mesi prima della scadenza naturale del contratto, nell'**allegato D "Personale"**, ove è recato l'elenco nominativo dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

La Ditta aggiudicataria, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere all'Ente appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale in forza, impiegato in questo appalto, che risulti in forza tre mesi prima della sua scadenza naturale.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

ARTICOLO 22 - Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

L'aggiudicatario ha l'obbligo di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge 381/1991, che possono lavorare nella provincia di L'Aquila, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo come previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal citato CCNL per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale se più favorevoli.

ARTICOLO 23 - 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.

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 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.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5% per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica da parte dell'Ente appaltante e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

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 appaltante 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.

ARTICOLO 24 - Oneri a carico dell'Ente appaltante

Sono a carico dell'Ente appaltante:

- 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 necessari all'espletamento dei servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente appaltante, sentito l'Ente proprietario dei beni.

ARTICOLO 25 - 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 n. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D.L.gs. 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 alle azioni correttive adottate per la risoluzione all'Ente appaltante e alla Commissione mensa.

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 delle formazioni annue;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali o nei refettori;
- 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 di impresa.

ARTICOLO 26 - 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. È fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 27 - 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 una zona identificabile con un cartello riportante, per le cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica".

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

ARTICOLO 28 - Monitoraggio e controllo da parte dell'Ente appaltante

La vigilanza sul servizio compete all'Ente 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.

L'Ente appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, e con l'organo Commissione Mensa di cui è partecipe, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura (cucine gestite) e nelle sedi scolastiche dove vengono forniti i pasti veicolati, locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente dal personale autorizzato anzidetto, 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 agli 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 29 - Organismi di controllo

1) Dipartimento di Prevenzione dell'ASL1 Avezzano Sulmona L'Aquila *Sevizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)* svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente

- le fasi di produzione, preparazione e confezionamento degli alimenti destinati al consumo umano;
- la produzione, il confezionamento, il deposito, il trasporto e il commercio delle bevande e delle acque destinate al consumo umano;
- la somministrazione dei prodotti alimentari;
- gli additivi per gli alimenti e per le bevande;
- l'attivazione di sistemi di allerta alimentare dei prodotti ritenuti non idoneo al consumo umano;
- i requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari;
- la sorveglianza ed indagini in casi sospetti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare (MTA);
- la commercializzazione, utilizzo dei fitosanitari; verifica strutturale degli ambienti di stoccaggio degli stessi, nonché il campionamento per la rispondenza alla normativa vigente; ecc..

2) Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte dell'Ente 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.

3) Commissione mensa istituita presso l'Istituto Comprensivo Comenio, eletta dal Consiglio di Istituto di concerto e con compartecipazione dell'Ente Appaltante, dei genitori e degli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dall'Ente appaltante.

Il loro compito consiste nell'essere presente durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradimento del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti, freschezza, genuinità dei prodotti di origine, rispondenza dei requisiti del piano alimentare e tutto quanto riportato e parte integrante del presente Capitolato.

I dati rilevati qualora non conformi e le relative osservazioni dovranno essere relazionati e comunicati alla ditta aggiudicataria, al Dirigente dell'Istituto nonché all'Ente appaltante.

E' fatto divieto ai componenti della Commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitario e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

L'accesso da parte della Commissione è consentito in tutti i locali adibiti al servizio oggetto dell'appalto quale cucina, dispense/depositi, frigo o celle, ai locali adibiti a refettorio/mensa.

ARTICOLO 30 - 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 punti cottura e/o mense, 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.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di interrompere il contratto in caso di pubblico interesse e per sopraggiunte normative che andrebbero a modificare la prestazione appaltata.

ARTICOLO 31 - Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente appaltante, la preparazione di pasti in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comune ed Associazioni autorizzate dal Comune stesso.

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 32 - Divieto di subappalto

Non è consentito il subappalto nemmeno parzialmente del servizio di mensa, di veicolazione dei pasti, di pulizia, di sanificazione dei centri di cottura e refettori, di pulizia di serramenti, tapparelle, vetri e veneziane e di eventuali interventi di pulizia straordinaria presso i refettori.

ARTICOLO 33 - 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 250,00:

- 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 500,00:

- 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 rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato e nell'allegato C allo stesso;
- 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 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 la non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- per l'etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- per la mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente appaltante.

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00:

- 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 per la 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 il mancato rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie;

- per ogni altra grave inadempienza riscontata dall'Ente appaltante
- 4° livello** (inadempienza molto grave) euro 2.500,00:
- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
 - 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 l'errata somministrazione di dieta speciale;
 - per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontata dall'Ente appaltante.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente appaltante ai sensi dei successivi articoli 34, 35 e 36.

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, dalla Commissione mensa e dall'Istituto Scolastico, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 34 - 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 L'Aquila.

ARTICOLO 35 - 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 l'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 l'Ente appaltante.

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione per grave inadempimento, trova applicazione quanto previsto all'art. 140 del Codice dei Contratti pubblici.

ARTICOLO 36 - Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 35, 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;
- 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 37 - Cauzione

L'Appaltatore a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato, deve costituire all'atto della stipulazione del contratto una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 D.L.gs. n. 50/2016.

La cauzione dovrà essere costituita entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'esito della gara e comunque prima della stipulazione del contratto.

Tale deposito dovrà restare vincolato fino al termine dello svolgimento del servizio.

La cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente spendere durante la gestione appaltata, per fatto dell'Appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la somma dovesse risultare insufficiente.

Nel caso in cui il Comune durante l'esecuzione del contratto dovesse avvalersi di tutto o in parte della cauzione, l'Appaltatore è obbligato a reintegrarla. In caso di mancata reintegrazione la cauzione potrà essere ricostituita d'ufficio, a spese dell'appaltatore, mediante prelievo dell'importo occorrente dal corrispettivo di appalto, previo avviso scritto da comunicare alla ditta.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

ARTICOLO 39 - Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. 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 40 - 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 n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni). L'Ente appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 41 - 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 – Centri di cottura, sale mensa e volumi di attività

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza giornaliera, come rilevata mediamente nel periodo Scolastico appena concluso 2016-2017

Complessivamente il servizio interessa n. 1 centro di cottura e n.4 sale mensa.

Segue elenco:

Istituto Comprensivo Comenio Scoppito

n. 4 sale mensa

n. 1 punto cottura

Previsione n. pasti giornalieri 256

Complessivamente, in base annua, il numero di pasti ammonta presuntivamente a n. 44.000.

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 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'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né consegnati in condizioni di incuria dovute 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%.

DEFINIZIONI

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95 e DM 09/08/2012,, 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.

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 è 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 è 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. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

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. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

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 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

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 a KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 200 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'auto sviluppo 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 standard 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 al presente Capitolato (cfr. art.1 CSA).

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, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa al presente Capitolato (cfr. art.1 CSA).

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, da produzione integrata, da commercio equo e solidale, da agricoltura sociale, tradizionali e tipici, si richiamano le indicazioni riportate al punto 1 del presente allegato tecnico.

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 12 del Capitolato speciale di appalto per l'ammissione alla procedura, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliori rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto al punto xx del bando di gara.

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.12 del presente 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 forcilla): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea 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, bruciate, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente da animali nati ed allevati in Abruzzo 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. 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.

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.Lgs 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 del 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 dello 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. 12 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. CE1249/2008), 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 mazzatura 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 Abruzzo 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 e 853/2004 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 del 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 numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato 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.12 del presente 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 di segni 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 dello 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. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'ideale temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2:

PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di trota, filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua), 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 gadus aeglefinus oppure nasello (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 mono stratificata 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 e 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. CE 852/2004 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 abruzzese 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. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sono vietati i formaggi fusi.

Parmigiano Reggiano o Grana Padano

Prodotti conformi al DPR 1269/55 e successive modifiche. Devono portare impresso sulla crosta il marchio depositato dai relativi consorzi.

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

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

Mozzarella e bocconcini (O Fiordilatte)

E' richiesta la fornitura di mozzarelle e bocconcini prodotti nella regione Abruzzo.

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

E' richiesta la fornitura di ricotta prodotta nella regione Abruzzo.

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, Asiago.

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.

Latte UHT intero

Il latte deve essere di provenienza preferibilmente abruzzese 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 abruzzese 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 abruzzese 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.Lgs 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 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 delfemore, 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, chiazze 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 2/3 della 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 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 biologico o all'aperto, 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 abruzzese 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 (cfr. art.12 del presente 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 abruzzese ed in ogni caso italiana o comunitaria, fatta eccezione per la 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 eD.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

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

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

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

Banane E' richiesta la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale.

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi

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

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine

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 né 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

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 (cfr. art.12 del presente CSA)

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

- di prima categoria

- di provenienza preferibilmente abruzzese 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 eD.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

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchine

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

Varietà Hokkaido, zucca gialla, vio lina. Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

Melanzane

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

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

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

Patate

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 abruzzese. 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

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

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

Broccoli

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

Carciofi

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

Ortaggi a fusto

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non pre fioriti, 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

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 (cfr. art.12 del presente CSA)

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

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE (cfr. art.12 del presente CSA)

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

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 e possibilmente di produzione biologica) 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 "pinna gialla", 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 (cfr. artt.12 e 15 del presente CSA)

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

E' richiesta la fornitura di pasta prodotta nella regione Abruzzo (cfr. art. 15 CSA). La pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere 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 intorbire 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.

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

Prodotto da agricoltura biologica.

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 grano tenero tipo "0" e "00"

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 (cfr. artt.12 e 14 del presente CSA)

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 nel comune dell'Ente appaltante o nei comuni limitrofi (cfr. art. 14 CSA) - dovrà essere preparato con farina semi-integrale, 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 monodose "affettato" o 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:

OLI

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 oli mono seme (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

Prodotto da agricoltura biologica.

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.

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.

Zafferano

Si richiede zafferano in polvere dell'Aquilano in involucri sigillati conformi alla normativa vigente. Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al R.D.L. 2217 del 12.11.36 e alla L. 283/62.

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.

Biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia. 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

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 menù)

- banana;

- cioccolato al latte/fondente;

5. GRAMMATURE

La Ditta dovrà attenersi scrupolosamente alle Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica e del Ministero della Salute.

6. MENÚ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ente appaltante. Sarà facoltà dell'Ente appaltante, della Commissione di controllo istituita presso l'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 Provinciale per i Servizi Sanitari, Servizi di dietetica, 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.

• **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 – Manutenzioni

Le attrezzature delle mense scolastiche (ivi compresi arredi, pentolame, stoviglie, corredi, vasellame, casse termiche per il trasporto dei pasti e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti) sono quelle in dotazione alle singole mense.

I beni dovranno essere restituiti, nella medesima configurazione numerica e qualitativa.

Per tutta la durata dell'appalto resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere derivante dalle integrazioni e rinnovi annuali, a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente.

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche, relativi ai locali messi a disposizione e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come elencato in apposito verbale.

Gli interventi di manutenzione vanno annotati in un apposito registro, il quale è oggetto di verifiche da parte dell'Ente appaltante.

L'Ente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, impianti, attrezzature, dotazioni.

Fra le manutenzioni a carico della ditta aggiudicataria si considerano anche le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e quelle straordinarie dei locali cucina, delle mense dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico.

L'effettuazione delle manutenzioni dovranno essere effettuate mediante proprio personale specializzato e/o tramite ditte esterne locali specializzate e qualificate nel settore.

L'elencazione che segue è da ritenersi di carattere meramente esemplificativa ma non esaustiva dei possibili interventi di manutenzione:

- dei mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle parti danneggiate;
- di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitarie installati compresa la loro riparazione;
- di tutti gli scarichi e loro revisione;
- dell'impianto di sgrassatura laddove presente.

Allegato D - Personale

Organico come impiegato nel precedente appalto