



COMUNE DI META

Provincia di Napoli

DETERMINAZIONE N. 257
Data di registrazione 02/08/2012

ORIGINALE

Oggetto :

SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2012/2013 E 2013/2014 -
APPROVAZIONE CAPITOLATO - IMPEGNO DI SPESA -
PROVVEDIMENTI.

IL RESPONSABILE DELL'AREA AREA 1

Testo

PREMESSO che è scaduto il contratto rep. 1911 del 28.3.2011, registrato all'Agenzia delle Entrate di C.mare di Stabia il 29.3.2011 al n. 189, relativo all'affidamento, alla ditta S.L.E.M. s.n.c. di Laurenzio Salvatore & C con sede in Piano di Sorrento, del servizio di gestione mensa scolastica, ivi compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti per le scuole materne per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012;

RICORDATO che con nota prot. 17637 del 22.11.2010, al fine di acquisire il parere di competenza, sono stati trasmessi al Responsabile del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. NA5 – Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione di Pompei menù e le tabelle dietetiche per il servizio mensa scolastica, allegati al Capitolato Speciale d'Appalto del precedente appalto e valevoli per gli aa.ss. 2010/2011 – 2011/2012 e 2012/2013;

DATO, ALTRESI', ATTO che con nota prot. 1425/SIAN del 16.12.2010, acquisita al protocollo di quest'Ente in data 17.12.2010 al n. 19196, il Responsabile del suddetto Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione comunicava parere favorevole all'adozione del menù e delle tabelle dietetiche trasmesse;

EVIDENZIATO che il servizio mensa contemplato è tra quelli di primaria necessità in quanto diretto a scolari della scuola materna e che, quindi, occorre procedere all'indizione di nuova gara per l'affidamento de quo per garantire all'inizio del nuovo anno scolastico la fruibilità del servizio, precisando che per l'anno scolastico 2013/2014 sarà cura del settore richiedere parere favorevole al competente servizio dell'ASL per riconferma stesso menù;

VISTA la delibera G.M. n. 181 del 30.7.2012 con la quale venivano assegnati alla sottoscritta responsabile le somme necessario per il suddetto affidamento;

RITENUTO di procedere all'assunzione del relativo impegno nonché all'approvazione del capitolato speciale d'appalto;

VISTO il D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 e ss.mm.ii.;

VISTO il D.Lgs. 09.04.2008 n. 81;

VISTO l'art. 107 del D.Lgs. 267/2000;

D E T E R M I N A

- 1) di approvare l'allegato Capitolato d'appalto del servizio di gestione refezione scolastica per gli anni scolastici 2012/2013 – 2013/2014, ivi compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti per le scuole materne ivi incluso menù, le tabelle dietetiche e tabelle merceologiche - C.I.G. n. 44602201FB;
- 2) di prevedere, all'uopo, impegno dell'importo di €. 180.000,00 sul codice intervento 10405030900 così ripartito:
€.33.750,00 – bilancio 2012
€.90.000,00 – bilancio 2013
€.56.250,00 – bilancio 2014
- 3) di demandare all'Ufficio Gare e Appalti gli atti relativi all'indizione della gara secondo la normativa vigente in materia;
- 4) di trasmettere copia del presente atto per competenza all'Ufficio Ragioneria e all'Ufficio Gare e Appalti e per conoscenza al Sindaco.

02/08/2012

IL RESPONSABILE DELL'AREA

PAOLO TIRINA


CAPITOLATO D ' APPALTO PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di gestione delle mense scolastiche, ivi compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti per le scuole materne , il tutto secondo le disposizioni del presente Capitolato ed ai sensi del D. lgs. 163 del 12. aprile 2006 e succ. modificazioni ed integrazioni

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è triennale per i seguenti anni scolastici: 2012/2013 - 2013/2014 e comunque fino alla concorrenza dell'importo aggiudicato, se non esaurito alla data del 30.6.2014. E' facoltà del Comune richiedere la proroga del rapporto nelle more della nuova aggiudicazione del servizio, alle medesime condizioni contrattuali. Il presente appalto potrà essere modificato ed integrato, in corso di validità, su richiesta dell'Ente per sopraggiunte esigenze organizzative o variazioni delle stesse.

Il numero dei pasti è puramente indicativo in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza, senza che la ditta possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi, con il pagamento, nell'ipotesi della diminuzione del numero, dell'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti. La fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole, esclusi il sabato e le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, ivi compreso il 23 dicembre, le vacanze pasquali, ivi compreso il mercoledì santo, il giorno di carnevale, ed eventuali giorni che l'amministrazione comunale comunicherà con un preavviso di 24 ore. Anche i giorni di servizio presso le scuole potranno variare a seconda degli orari decisi dall'autorità scolastica.

Il servizio potrà avere inizio anche sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto.

ART. 3 MODALITÀ DI AFFIDAMENTO

Per le modalità di affidamento si rimanda alla determina di indizione gara.

IMPORTO A BASE D'ASTA per ogni singolo pasto € 4,38 soggetto al solo ribasso + €0,04 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso, oltre I.V.A.

L'importo complessivo presunto dell'appalto è di € 180.000,00 di cui € 171.364,00 soggetti a ribasso oltre a € 1.713,64 per oneri di sicurezza + I.V.A. al 4%

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso da intendersi come maggior percentuale di ribasso sull'importo a base d'asta .

L'appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida.

ART.4 CONDIZIONI DI AMMISSIBILITÀ

Nel Bando di gara sono descritte le modalità procedurali e temporali da osservare ed i documenti da produrre per essere ammessi alla gara.

ART. 5 DEFINIZIONI DEI CONTRAENTI

Nel contesto del presente Capitolato e del relativo contratto il Comune di Meta è indicato con la parola *Amministrazione*, rappresentato nei modi prescritti dalle norme in vigore e la ditta aggiudicataria con la parola *Appaltatore* rappresentata dal legale rappresentante:

ART. 6 NORME REGOLATRICI

I rapporti contrattuali sono regolati :

- a) dalle clausole del contratto;
- b) dalle disposizioni del presente Capitolato speciale d'Appalto ;
- c) dall'art. 20 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i.; dal D. Lgs. 81/2008 e dal R.D. 827/1924 per quanto applicabile.

ART. 7 OFFERTA

L'offerta redatta in competente bollo, dovrà contenere la percentuale di ribasso offerta, sia in cifra che in lettere, e dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o legale rappresentante della ditta.

Tale busta, debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, dovrà riportare l'indicazione del mittente e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".

ART. 8 CONTENUTO DELL'AVVISO DI GARA

L'avviso di gara deve contenere le seguenti indicazioni :

- a) documenti per l'ammissione;
 - b) modalità per l'ammissione alla gara;
- A1 suddetto avviso saranno allegati:
- 2) tabella dietetica prevista per la refezione;
 - 3) tabella merceologica riportante le caratteristiche qualitative degli alimenti.

ART. 9 CAUZIONE

Nella fase di perfezionamento del contratto l'appaltatore deve costituire cauzione definitiva nella misura stabilita dal D.Lgs. 12.04.2006 n. 163. Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente soltanto a conclusione del rapporto di fornitura e dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 10 FACOLTA' DELL'AMMINISTRAZIONE DI DISPORRE DELLA CAUZIONE

La cauzione definitiva resta depositata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Amministrazione ha il diritto di valersi di propria autorità della cauzione. L'appaltatore sarà obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'amministrazione abbia dovuto avvalersi entro 20 giorni dall'invito del

Sindaco; in caso di inadempienza sarà dichiarato lo scioglimento del contratto d'appalto e chiesto il pagamento dei danni e delle spese subite dall'Amministrazione.

ART. 11 INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore risponderà in ogni caso, dei danni arrecanti alle persone e/o cose, qualunque ne sia la natura, la causa e l'entità, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei suddetti danni e ciò senza diritto a compensi.

ART. 12 DIVIETO DI CESSAZIONE E DI SUBAPPALTO

E' vietato all'appaltatore di cedere o di subappaltare in tutto o in parte, il servizio assunto sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento di tutti i danni e spese causati all'Amministrazione.

ART. 13 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese di contratto di bollo e di registro.

ART. 14 QUANTITÀ' DEI PASTI

I servizi oggetto d'appalto sono determinati nella misura annua ed in via presuntiva, in 19.000 pasti.

La su indicata quantità ha valore puramente indicativo e non tassativo, pertanto l'appaltatore è tenuto a consegnare quanto richiesto sia per le maggiori che per le minori quantità, senza diritto e reclamare per tale motivo indennità, compensi di sorta od aumento del prezzo unitario offerto.

L'appaltatore si impegna a fornire gratuitamente un numero massimo di sette pasti giornalieri per alunni meno abbienti segnalati dalla scuola ed attestati dal competente Ufficio Servizi Sociali del Comune, mentre l'Amministrazione provvederà a fornire massimo ulteriori tre pasti giornalieri (sempre segnalati ed attestati).

ART. 15 MENU'

I menù giornalieri sono indicati nella tabella dietetica allegata al presente Capitolato ed approvata dalla competente autorità A.S.L. per gli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012 e 2012/2013 che si ripropone senza variazioni anche per l'a.s. 2013/2014. Per la preparazione dei detti pasti l'Appaltatore dovrà attenersi scrupolosamente alle quantità relative agli ingredienti, come indicato nella precitata tabella dietetica e così come previsto dal successivo art. 17. I pasti dovranno essere preparati in giornata. E' vietata, pertanto, ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

E' in facoltà dell'Amministrazione modificare detti menù, previo accordo con la ditta appaltatrice sui nuovi pasti, senza incremento del prezzo fissato. Non sono ammesse variazioni di menù che non siano state precedentemente concordate con l'Amministrazione Comunale. Il menù è quindicinale e va' servito a rotazione, al termine della 3^a settimana, si inizia dal martedì e così via.

ART. 16 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria deve garantire la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente e che risponde di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- a) 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- b) 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, celiachia ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata (termosigillatura a caldo), idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

ART. 17 PRODOTTI DA UTILIZZARE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare per la preparazione delle pietanze dovranno rispettare le allegate tabelle.

I suindicati prodotti dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie. A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per l'appaltatore, all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti consegnati.

L'appaltatore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti. Inoltre, eventuali forniture di prodotto recanti data di consumo scaduta o prossima alla scadenza, rilevata a seguito di controllo delle autorità sanitarie o di componenti dell'apposita Commissione Mensa ci si attiverà per i provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento e l'appaltatore non potrà accampare richieste di pagamento e/o restituzione della fornitura.

ART. 18 ALTRI ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

La ditta aggiudicataria dovrà fornire altresì, a propria cura e spesa, un congruo numero di TAGLIANDI REFEZIONE (quantificati presuntivamente in ca. 20.000 all'anno) occorrenti per il pagamento dei ticket da parte degli alunni, nonché per la quantificazione dei pasti distribuiti e, quindi, da liquidare. Detti tagliandi dovranno essere numerati progressivamente ed avere la scritta COMUNE DI META Prov. Di Napoli Buono Mensa e l'indicazione dell'anno scolastico di riferimento, rilegati in blocchi. I tagliandi saranno vidimati e distribuiti agli alunni previo pagamento della quota ticket stabilita dall'Amministrazione. Prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, la ditta aggiudicataria è inoltre obbligata, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, a stipulare presso un idoneo Istituto di Assicurazione, le seguenti polizze:

- polizza R.C.T., con massimale unico non inferiore a euro 1.000.000,00;
- polizza R.C.O., con massimale unico non inferiore a euro 500.000,00.

Dette polizze dovranno essere stipulate *esclusivamente* per il servizio oggetto del presente contratto e, quindi, vincolate in favore della stazione appaltante, a copertura di tutti gli eventuali rischi che possano

derivare dall'espletamento del servizio, ed al fine di esonerare l'Ente da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi.

Resta a completo ed esclusivo carico del gestore l'obbligo a qualsiasi risarcimento per danni conseguenti dall'esercizio delle attività oggetto del servizio, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune e fermo restando l'obbligo a carico dello stesso gestore di tenere indenne il Comune da ogni risarcimento anche per danni che eccedano l'importo assicurato

ART. 19 ORDINAZIONE E CONSEGNA

I pasti oggetto di appalto saranno ordinati di giorno in giorno, direttamente dai vari plessi scolastici al centro di cottura, secondo le effettive presenze degli alunni. La consegna degli stessi deve essere effettuata ogni giorno scolastico a cura e spese dell'appaltatore presso i plessi delle scuole materne. Detta consegna dovrà avvenire nell'arco dei quindici minuti precedenti l'orario d'inizio refezione comunicato di volta in volta dalle autorità scolastiche alla ditta appaltatrice.

ART. 20 RIFIUTO DEL MATERIALE OGGETTO DI FORNITURA

L'Amministrazione rifiuterà il materiale non conforme a quello ordinato e descritto nella tabella (A) allegata al presente Capitolato e l'appaltatore avrà l'obbligo di procedere alla sostituzione dello stesso a sue complete ed esclusive spese.

ART. 21 RITARDO NELLE CONSEGNE

Per ogni ritardo ingiustificato nelle consegne rispetto al termine di cui al precedente art. 18, sarà applicata una penale di € 25,00 a € 52,00 a seconda dell'entità del ritardo. L'importo totale della penalità sarà trattenuto all'atto del pagamento della fattura.

ART. 22 DECADENZA DELL'APPALTO

L'appaltatore decade ope legis del contratto :

- a) qualora faccia gravi e continuate violazioni agli obblighi contrattuali, ancorché regolate in seguito a diffide formali dell'Amministrazione comunale, non ovviate dalle multe comminate ;
- b) qualora, avendone ricevuta formale contestazione scritta, non provveda nel termine di giorni 10 dalla notifica della contestazione stessa a rimuovere gli inconvenienti riscontrati ;
- c) nel caso di sospensione o di abbandono da parte dell'impresa di uno o tutti i servizi di cui al presente Capitolato.

La decadenza dell'appalto produce, altresì, l'incameramento della cauzione da parte dell'Amministrazione, restando salva altresì per quest'ultima la possibilità di effettuare il servizio in danno, qualora la decadenza sia dovuta a specifica colpa grave dell'appaltatore.

ART. 23 SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI E SERVIZIO GIORNALIERO RISTORO

Il servizio consiste nella preparazione delle pietanze indicate nell'allegata tabella dietetica nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

Il servizio dovrà essere effettuato giornalmente con non meno di quattro unità lavorative, di cui almeno un cuoco qualificato.

L'appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione i nomi degli addetti, e fornire copia dei libretti sanitari nonché una dichiarazione sostitutiva da esso resa attestante che il suddetto personale è stato regolarmente assicurato all'INAIL ed dagli altri enti prescritti dalla legge.

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità i pagamenti fino a che lo stesso non sia posto in regola con gli obblighi contrattuali. E' a cura dell'appaltatore distribuzione dei pasti in tutti i plessi scolastici con apposito idoneo automezzo.

I pasti caldi dovranno essere trasportati ai vari plessi, in appositi contenitori a tenuta aventi le seguenti caratteristiche :

- contenitori termiche in acciaio inox tali da assicurare il mantenimento della temperatura dei cibi e corrispondenti alle norme dettate dal D.M. 7/8/87 n. 395.

Tali pasti, dovranno essere serviti da personale dipendente della ditta aggiudicataria, su vassoi in plastica rigidi per alimenti, sagomati, su cui saranno apposte le portate. A tal uopo saranno utilizzati appositi carrelli per lo smistamento dei vassoi, al fine di evitare il contatto tra loro.

Unitamente ai pasti caldi dovrà essere consegnato ai vari plessi in numero adeguato :

- pane, in confezione sigillate singole ;
- posate (forchetta - coltello - cucchiaio) bicchiere e tovagliolo del tipo (usa e getta) il tutto in confezione sigillata ; portaporzioni per vassoio tipo usa e getta ;
- vassoio multiporzione, rigido, sagomato per la allocazione di piatti, posate e bicchieri ;
- acqua minerale non gasata in bottiglie da l 1,5. da consegnare ai docenti nella misura di n. 1 bottiglia ogni 10 utenti.
- frutta fresca di stagione o nettare di frutta in tetrapack.

Al termine dei pasti la ditta è tenuta alla accurata pulizia del refettorio. I vassoi, svuotati e scrupolosamente puliti da ambidue i lati, andranno collocati in appositi contenitori chiusi, forniti dalla ditta aggiudicataria. La stessa dovrà provvedere all'asporto del materiale utilizzato e da smaltire.

ART. 24 CONTINUITA' DEI SERVIZI

La ditta dovrà assicurare l'espletamento dei servizi con la propria organizzazione ed attrezzatura effettuando la manipolazione e il confezionamento, secondo le norme igienico -sanitarie.

A tale fine è indispensabile ed obbligatorio che le aziende dispongano di un proprio centro di cottura.

Nell'offerta dovranno essere indicate l'ubicazione di detto centro di cottura con le relative autorizzazioni sanitarie per la preparazione e confezionamento dei pasti.

Tali locali dovranno essere territorialmente situati ad una distanza non superiore ai 10 Km dalla Casa Comunale di Meta secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.

ART. 25 CONSEGNA PASTI

L'appaltatore dovrà essere dotato di attrezzature capaci per il trasferimento dei pasti alle utenze dei vari plessi, il tutto in rispondenza alle vigenti disposizioni di legge in materia igienico - sanitaria e secondo le modalità ed orari che saranno impartiti dall'amministrazione. Anche la suddetta prestazione resta a totale carico dell'appaltatore.

I plessi a cui consegnare i pasti sono: Capoluogo – Alberi.

La distribuzione dalle pentole ai piatti sarà effettuata da personale della ditta appaltatrice.

ART. 26 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Allo scopo di garantire le necessarie condizioni igienico - sanitarie, le derrate alimentari di facile deperimento (ortaggi - verdura) devono essere consegnate alla dispensa al mattino e stoccate per un massimo di due giorni. Quindi si richiede l'ubicazione dei magazzini adibiti allo stoccaggio delle derrate alimentari non deperibili e delle celle utilizzate per le derrate deperibili, e che la distanza non deve essere superiore a Km. 10 dalla sede municipale.

A tale scopo si richiede la presentazione dell'autorizzazione sanitaria per i suddetti in copia conforme all'originale autenticata nei modi previsti dalla legge.

ART. 27 CONTROLLI E RILIEVI

L'amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulle derrate :

- qualitativi anche mediante prelevamenti delle stesse e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati ;
- quantitativi mediante controllo in mensa da parte dei propri incaricati.

L'amministrazione Comunale si riserva inoltre di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio e prelievi per verificare la corrispondenza, qualitativa e quantitativa dei pasti serviti.

Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge.

L'amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di :

- Responsabile Sanitario dell'A.S.L. NA 5 per quanto di competenza per legge ;
- Commissione Mensa incaricata dall'Amministrazione Comunale con deliberazione di Giunta Municipale ;

- Consulenti, analisti di fiducia espressamente incaricati per effettuare prelievi e controlli.

La Commissione Mensa potrà procedere a rilevare :

- mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna ;
- difetto di grammatura da verificare su una media di 10 porzioni.

Gli Analisti e i Consulenti dovranno :

- controllare e far respingere le derrate non idonee ;
- prelevare cibi e bevande per procedere ad analisi ;
- controllare le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e del personale della mensa.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, deve essere prioritariamente informata L'amministrazione Comunale che provvederà a mezzo dei propri incaricati alla verbalizzazione di quanto riscontrato.

Allo svolgimento delle analisi l'appaltatore potrà fare assistere un proprio analista.

I risultati delle analisi se non contestati dall'appaltatore entro 8 giorni dalla comunicazione si riterranno accettati. I verbali verranno sottoscritti anche dall'appaltatore o da un suo rappresentante, in caso di rifiuto verranno firmati da due testimoni. Una copia del verbale sarà sempre inviata all'appaltatore.

L'amministrazione Comunale sulla base dei verbali redatti provvederà alle comminatorie e diffide.

La vigilanza sul servizio mensa, competerà all'Amministrazione Comunale, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione Comunale, comunque, si riserva in ogni momento il diritto di accedere nei luoghi di preparazione pasti a mezzo di propri funzionari.

ART. 28 INTERRUZIONI

L'appaltatore è obbligato ad effettuare interruzioni della fornitura con l'eventuale sospensione dell'entità scolastica connessa a festività e/o esigenze straordinarie, senza nulla pretendere dall'Amministrazione.

ART. 29 PAGAMENTO DELLE FATTURE

Il pagamento della fornitura avverrà entro gg. 30 dalla data di presentazione delle relative fatture, a cui dovranno essere allegate le bolle di accompagnamento beni viaggianti, vistate da un responsabile scolastico per ricezione e conformità della fornitura per qualità e quantità previo stipula e registrazione di regolare contratto.

ART. 30 SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

L'amministrazione al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'appaltatore in contestazione di inadempienza nell'esecuzione della fornitura. Il pagamento resterà sospeso fino a che lo stesso non si sia posto in regola con gli obblighi contrattuali.

ART. 31 DOMICILIO DELL'APPALTATORE

A tutti gli effetti della presente fornitura, l'appaltatore elegge il proprio domicilio presso il Comune di Meta.

ART. 32 CONTROVERSIA TRA LE PARTI

Quando sorgono contestazioni che, a giudizio dell'Amministrazione non danno luogo ai provvedimenti di cui agli articoli precedenti, si procede alla loro definizione diretta con l'appaltatore.

Le controversie che non si sono potute definire ai sensi del comma precedente saranno risolte dal giudice ordinario.

Il Foro competente è quello di Torre Annunziata.

ART. 33 PENALI

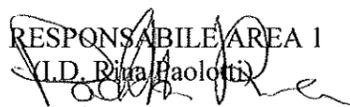
In caso di inadempienze, previamente diffidate all'appaltatore, l'Amministrazione, a giudizio insindacabile del responsabile del procedimento, può comminare allo stesso una penale da € 25,00 a € 516,00, che sarà detratta dal primo pagamento utile di fattura.

ART. 34 DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato d'appalto ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano le norme di cui al R.D. 18.11.1923 n. 2440, contenente nuove disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato, nel regolamento sulla contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23.05.1924 n. 827

IL RESPONSABILE AREA I

V.L.D. Rita Paolotti





COMUNE DI META
(PROVINCIA DI NAPOLI)

AREA AMMINISTRATIVA
Servizio Pubblica Istruzione
FUNZIONARIO RESPONSABILE: I.D. Rina Paolotti

MENU' 1^ SETTIMANA – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 (DAL 1.1.2011) - 2011/2012 E 2012/2013

MENU' DEL GIORNO	NO LATTICINI	NO POMODORO	NO PESCE	NO UOVO	NO GLUTINE NO FARINA	VEGETARIANI
LUNEDI Riso al sugo e parmigiano Prosciutto cotto Purè Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Riso al sugo Patate lesse	Riso burro e parmigiano	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Riso al burro Prosciutto cotto no glutine Pane con farina no glutine	Uovo (1 -1½ - 2)
MARTEDI Pasta e legumi (fagioli) Formaggio a pasta filata tipo sorrentino Carote lesse Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Frittata	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Pasta e fagioli no glutine Pane con farina no glutine	Menu' del giorno
MERCOLEDI Pasta al sugo Fuselli di pollo disossati al forno Purè Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Patate lesse	Pasta all'olio	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Pasta no glutine Pane con farina no glutine	Formaggio
GIOVEDI Pasta e legumi (piselli) Frittata Spinaci Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Menu' del giorno	formaggio	Pasta no glutine Formaggio Pane con farina no glutine	Menu' del giorno
VENERDI Pasta con zucchine Bastoncini di pesce al forno Insalata verde Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Formaggio	Formaggio	Pasta no glutine Bastoncini di pesce no glutine Pane con farina no glutine	Formaggio

Menu' validato
Prot. 1425/SI/10
e suo allegato

Azienda Sanitaria Locale NA 5
Dipartimento di Prevenzione
(Dott.ssa *Chiara LA STELLA*)



COMUNE DI META

(PROVINCIA DI NAPOLI)

AREA AMMINISTRATIVA
Servizio Pubblica Istruzione
FUNZIONARIO RESPONSABILE: I.D. Rina Paolotti

MENU' 2^a SETTIMANA - ANNO SCOLASTICO 2010/2011 (DAL 1.1.2011) - 2011/2012 E 2012/2013

MENU' DEL GIORNO	NO LATTICINI	NO POMODORO	NO PESCE	NO UOVO	NO GLUTINE NO FARINA	VEGETARIANI
LUNEDI' Pasta al sugo e parmigiano Polpette di carne Carote Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Pasta al sugo Patate lesse	Pasta burro e parmigiano	Menu' del giorno	Formaggio	Pasta no glutine al burro Pane con farina no glutine	Uovo (1 -1½ - 2)
MARTEDI' Pasta e legumi (lenticchie) Bastoncini di pesce al forno Insalata verde Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Formaggio	Menu' del giorno	Pasta no glutine Bastoncini no glutine Pane con farina no glutine	Sformato di spinaci
MERCOLEDI' Pasta con sugo alla bolognese Bocconcino (fior di latte) Patate al forno Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Prosciutto di Parma	Pasta all'olio	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Pasta no glutine Pane con farina no glutine	Pasta al pomodoro
GIOVEDI' Gnocchi al pomodoro e parmigiano Tocchetti (pollo o tacchino) Purè Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Gnocchi al pomodoro Patate lesse	Gnocchi al pesto e parmigiano	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Pasta no glutine Pane con farina no glutine	Formaggio
VENERDI' Pasta e patate Frittata Spinaci Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Menu' del giorno	formaggio	Pasta no glutine Pane con farina no glutine	Menu' del giorno

**COMUNE DI META**

(PROVINCIA DI NAPOLI)

AREA AMMINISTRATIVA

Servizio Pubblica Istruzione

FUNZIONARIO RESPONSABILE: I.D. Rina Paolotti

MENU'3^A SETTIMANA – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 (DAL 1.1.2011) - 2011/2012 E 2012/2013

MENU' DEL GIORNO	NO LATTICINI	NO POMODORO	NO PESCE	NO UOVO	NO GLUTINE NO FARINA	VEGETARIANI
LUNEDI Pasta con zucchine Bastoncini di pesce al forno Insalata verde Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Formaggio	Formaggio	Pasta no glutine Bastoncini di pesce no glutine Pane con farina no glutine	Formaggio
MARTEDI Riso al sugo e parmigiano Prosciutto cotto Purè Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Riso al sugo Patate lesse	Riso al burro e parmigiano	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Riso al burro Prosciutto cotto no glutine Pane con farina no glutine	Uovo (1 -1½ - 2)
MERCOLEDI Pasta e legumi (piselli) Frittata Spinaci Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Formaggio	Pasta no glutine Formaggio Pane con farina no glutine	Menu' del giorno
GIOVEDI Pasta al sugo Fuselli di pollo disossati al forno Purè Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Patate lesse	Pasta all'olio	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Pasta no glutine Pane con farina no glutine	Formaggio
VENERDI Pasta e legumi (fagioli) Formaggio a pasta filata tipo sorrentino Carote lesse Panino Frutta Fresca/nettare di frutta	Frittata	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Menu' del giorno	Pasta e fagioli no glutine Pane con farina no glutine	Menu' del giorno

TABELLE MERCEOLOGICHE

*Caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci che
compongono le derrate alimentari utilizzate per la mensa scolastica*

FARINE

La farina di frumento da utilizzarsi deve essere di tipo "00".

Gli stoccaggi di tale merce non devono superare i 30 giorni.

PANE

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo 1, o tipo 0, eventualmente miscelata con farina di tipo 00 in minima misura. Le farine utilizzate devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67.

Se richiesto, deve essere fornito anche pane prodotto con farina integrale.

I lieviti da usare devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67.

Deve essere ben lievitato e ben cotto, non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa ed elastica. Deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, deve essere di gusto gradevole, giustamente salato e privo di impurezze.

Deve essere di produzione quotidiana.

Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato. E' vietato congelare il pane fresco.

Il pane dovrà essere distribuito in confezioni monodose, sigillate singolarmente.

Per nessun motivo il pane dovrà essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Dovrà essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche di cui al paragrafo precedente.

PASTA ALIMENTARE

La pasta deve essere di prima qualità, prodotta con farina di grano duro tipo 0 o di semola di grano duro, anche nella forma integrale, quando richiesta; deve avere i requisiti precisati dalla Legge 580/67 e dalla Legge 440/71; l'etichettatura deve rispettare quanto previsto dal D.L. 9/92.

L'approvvigionamento dovrà essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa pasta per oltre 45 giorni.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione, dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevoli, non presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente, deve essere immune

da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di almeno quindici minuti, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorbidare abnormemente l'acqua di cottura. I formati devono essere vari e adeguati al tipo di preparazione.

Si devono accettare consegne di merce con non più di tre mesi dalla data di confezionamento. Non sono da utilizzarsi paste precotte e/o surgelate.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>De Martino - De Cecco - Barilla - Voiello - Agnesi o equivalenti</i>
---	---

PASTE SECCHHE ALL'UOVO

Le paste all'uovo devono essere prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per Kg di semola, come citato nell'art. 31 L. n. 80/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve presentarsi in buono stato di conservazione, le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Barilla - Agnesi o equivalenti</i>
---	---------------------------------------

RAVIOLI E TORTELLINI di carne

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Per ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Fini - Barilla o equivalenti</i>
---	-------------------------------------

Per le preparazioni a base di riso, deve essere utilizzato il "superfino" o "fino Ribe" con trattamento "parboiled". Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, essere privo

di impurezza e resistere alla cottura per non meno di 20 minuti. Le caratteristiche devono rispecchiare quanto indicato dalla Legge 18/3/1958 n°235.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza | Gallo - Flora - Scotti o equivalenti

PRODOTTI SURGELATI in genere - Caratteristiche

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti, D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche, Circolare Ministeriale n. 21/92 e D.M. 493/95.

I veicoli da trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente DPR 327/80 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento delle temperature. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a - 18° C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C, come previsto dalla legge sopra riportata.

I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore e sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti.

Il test di rancidità deve essere negativo.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/01/92 n. 110 e successive modifiche, in particolare l'art. 6 specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche.
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esse estranee.

Alle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai DD.LL. sopra citati.

ESCE

richiede pesce delle seguenti varietà: filetti di platessa, filetti o tranci di merluzzo, filetti di sello, filetti di pesce persico, pesce spada o palombo in tranci.

Il pesce servito deve essere privo di lisce, cartilagini, pelle e squame, non deve essere stato sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a temperatura tra 0° e 4° C. per la durata dello scongelamento completo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

E' vietato l'uso di pesce precotto.

Per i bastoncini di pesce surgelati :

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Findus - Buitoni - Arena (Marepronto) o equivalenti</i>
---	--

CARNI FRESCHE refrigerate di BOVINO

Le carni bovine devono essere fresche, di vitellone o di vitello e confezionate sottovuoto.

La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, di età compresa tra i 15 e 18 mesi o da giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito di età compresa tra i 15 e 18 mesi e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore rosso chiaro;
- grasso bianco-avorio;
- grana fine e consistenza pastosa e compatta;
- odore tipico del prodotto fresco;
- assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli;
- sapidità e tenerezza.

La carne di vitello, deve provenire da animali di età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte, con un peso della carcassa minimo di Kg 130 e massimo di Kg 170 e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore da rosa lattescente a bianco rosato;
- tessuto muscolare sodo;
- grana molto fine, tessitura compatta con scarso connettivo;
- tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura;
- sapidità e tenerezza.

Le carni di vitellone e di vitello devono essere:

- di animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia;
- dichiarate esenti da estrogeni e da BSE;

mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio. Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%; caratterizzate da un PH compreso tra 4,5 e 5,5 e sottoposte ad un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni.

Sono richiesti i seguenti tagli ricavati dalla coscia (posteriore disossata): rosa o fesa (fettine, scaloppine, cotolette, arrosto), noce (spezzatino), scamone (polpette ed hamburger, ragù).

I tagli sopraelencati, sia per le carni di vitellone che di vitello, devono provenire da classi di conformazione E (eccellente) o U (Ottima) secondo le griglie CEE.

La merce alla consegna deve essere conservabile per un periodo non inferiore a 15 giorni.

Le confezioni devono presentare il vuoto totale e ridotta quantità di liquido ed essere imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico (DL 286/94).

Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +3°C.

L'etichettatura deve essere inamovibile, chiaramente leggibile, a norma della legge 109/92, del Reg. CEE n° 1760/2000 e del DM 30/08/00.

L'etichetta o i documenti di accompagnamento devono riportare la denominazione e la sede dell'operatore/organizzazione autorizzato all'etichettatura della carne bovina con informazioni facoltative, la denominazione e la sede dell'organismo indipendente di controllo ed il DM di approvazione.

Si richiedono le seguenti indicazioni:

- denominazione commerciale del prodotto;
- tipo di taglio anatomico;
- età dell'animale;
- data di macellazione;
- periodo di frollatura,
- razza, tipo genetico, categoria;
- metodi praticati di allevamento, ingrasso, alimentazione programmata etc;
- categoria e classificazione secondo griglia CEE;
- luogo di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento;
- data di confezionamento espressa in giorno, mese, anno;
- data di scadenza espressa in giorno, mese e anno;
- peso minimo unitario;
- modalità di conservazione.

CARNI FRESCHE refrigerate di SUINO

Le carni suine devono essere:

- di suino magrone fresco, di 1° qualità;
- confezionate sottovuoto;
- di provenienza nazionale;

caratterizzate dalle seguenti proprietà: colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, grasso di colore bianco e consistenza soda;

- esenti da segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

In particolare non saranno accettati i prodotti che presentino sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento, colore giallo-rosa.

Le carni devono presentare il bollo sanitario.

Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, ottenute con materiali idonei ed imballate per prevenire rotture di accidentali durante le operazioni di carico/scarico (DL 286/94).

Tagli richiesti: lonza senza culatello, filetto.

La merce al momento della consegna deve avere una durata non inferiore a 15 giorni ed essere fornita in confezioni da: 1 Kg-5 Kg.

Le carni devono rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla nota (*).

CARNI AVICOLE refrigerate

Cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.

Condizioni generali:

devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, delle normative nazionali e comunitarie vigenti;

le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;

devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -1° e +4° C;

devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 2777/75, art. 3;

devono provenire da allevamenti nazionali, allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;

devono presentare caratteristiche microbiologiche conformi all'allegato contenuto nel presente capitolato;

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni fungine;

le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il

liquido di sgocciolamento;

- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fisci di pollo, fesa e cosce di tacchino), devono essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, devono essere completamente eviscerate (pollo a busto); non è ammesso l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale").

Le carni di pollo (età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi) devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale; devono avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e lisci e cartilagine sternale molto flessibile.

Devono provenire da allevamenti nazionali.

Le carni di tacchino (età compresa tra le 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbide a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale.

Devono provenire da allevamenti nazionali. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs.

9/92

OVA

Per il consumo diretto devono essere utilizzate uova di categoria A o Extra, comunque con altezza della camera d'aria non superiore ai 6 millimetri, di pezzatura media indicativa di circa 50 gr., non sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione.

Non possono essere utilizzate, nella preparazione di piatti che abbiano tra gli ingredienti le uova, prodotti quali uova in polvere o surgelate.

Le uova devono essere utilizzate non oltre una settimana dalla data di confezionamento ed in tale periodo vanno conservate in frigorifero tra 4° e 10° C.

Ai fini della produzione, classificazione ed etichettatura, ci si deve attenere alla normativa vigente.

PROSCIUTTO CRUDO PARMA

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/90 n. 26 e D.M. 15/02/93 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate nell'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai 7 Kg.;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro dalle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50 - 60%.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie vigenti. Inoltre deve essere senza polifosfati e non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine e quindi deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
- coscia di magro, ben prosciugata, morbida succulenta, ma non acquosa, compatta al taglio;
- la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- il rapporto tra acqua e proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore;
- non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti;
- deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie o conservanti;

- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/02/96 n. 209 ad eccezione degli amidi e derivati che non devono essere presenti;
- l'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi può essere preventivamente sgrassato.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia.

La confezione deve essere conforme per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Fiorucci - Rovagnati - Parmacotto - Beretta - Ferrarini o equivalenti</i>
---	--

LEGUMI

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Legumi secchi

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Select o equivalenti</i>
---	-----------------------------

Legumi surgelati (fina novelli)

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Findus - Arena - Orogel - Surgela o equivalenti</i>
---	--

VERDURA surgelata

Ferma restando la priorità da dare all'utilizzo di verdure fresche, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità.

Il minestrone surgelato deve essere composto di almeno undici verdure secondo le percentuali indicative riportate: patate, carote, piselli, fagiolini, fagioli borlotti, zucchine, erbe, porri, verze, pomodori, sedano.

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate integralmente, in un'unica volta.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Findus - Arena - Orogel - Surgela o equivalenti</i>
---	--

FRUTTA E VERDURA fresca

Deve essere tutta di prima qualità. Deve essere consegnata in casse originali, in alcun modo manomesse, esente da difetti e di presentazione gradevole.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità; è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La frutta deve:

essere di selezione accurata e presentare le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar;

• avere grammatura in linea di massima di circa 150 gr. (+/- 10%) per pesche, mele, pere, arance; circa 70 gr. (+/- 10%) per albicocche, prugne e mandarini;

• essere distribuita quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione che la rende adatta al consumo immediato;

• essere turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione o gemente liquido di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione; non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;

I mandarini, della qualità "Clementine", senza semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

Per le banane è possibile derogare fino al 20% della grammatura prevista.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Sono esclusi dalla fornitura:

• Prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;

• Prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;

• Prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

Essere di recente raccolto;

Presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste;

Essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei;

Essere omogenea per maturazione e freschezza;

Al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili;

Essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

Patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virus, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré. E' vietato l'uso di preparati a base di fiocchi di patate.

Cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.

Carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate. Non devono avere odori o sapori strani.

Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.

Insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.

Ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere pre-fioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani. L'umidità esterna deve essere nella norma.

POMODORI PELATI

Essi devono possedere i requisiti minimi previsti dall' art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11/04/1975, C.M. n. 137 del 25/06/1990, C.M. n. 138 del 13/06/1991 e art. 27 D. Lgs. 109/92. Devono essere preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge.

I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.

Il prodotto deve essere di esclusiva origine italiana.

I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il

prodotto deve avere ancora almeno *quattro anni* di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non deformate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile.

Nella preparazione del sugo di pomodoro non è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato.

Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

LATTE

Per il consumo diretto, quando previsto, deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero, con le caratteristiche di cui alla Legge 169/89 e al D.M. 184/91, da non sottoporre a bollitura. La temperatura di conservazione del latte fresco deve essere di 1° - 6° C. e deve essere acquistato al massimo il giorno precedente a quello di consumo.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte intero a lunga conservazione o UHT; in tal caso l'acquisto deve avvenire nello stesso mese di consumo, ed non oltre i 180 giorni dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

FORMAGGI

I formaggi di origine e tipici (grana, caciocavallo, asiago, etc) devono possedere i requisiti previsti dalle normativa vigenti.

Non possono essere utilizzati formaggi fusi, quelli prodotti con l'aggiunta di polifosfati o altri additivi o panna.

Formaggio da utilizzarsi per condire i primi piatti deve essere il "Parmigiano Reggiano".

Formaggi stagionati vanno conservati in luogo fresco ed asciutto.

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 04/11/1991 e rispondere ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Caratteristiche:

caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;

- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18%;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- provenire da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.

FIORDILATTE

Caratteristiche:

- prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad irrancidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Parlato - Russo - Guida - Perrusio - Terra delle Sirene o equivalenti</i>
---	--

RICOTTA

Deve essere prodotta con latte vaccino. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale;

Deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, in ottemperanza al D.M. 21/03/73 e successive modifiche.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Parlato - Russo - Guida - Perrusio - Terra delle Sirene o equivalenti</i>
---	--

7-CCM/1/E
BURRO

Deve essere di qualità come definito nella Legge 1526/56 e successive modifiche. Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo, in quantità minime e quando richiesto.

E' vietato l'uso di surrogati del burro, di burro salato, di lardo, pancetta, strutto, margarine anche vegetali.

Va acquistato non oltre 60 giorni dalla scadenza e conservato a temperatura di 2°-6° C. La quantità approvvigionata dovrà essere consumata totalmente nell'ambito della stessa settimana dell'acquisto.

Dati identificativi: marche, ditte, provenienza	<i>Parlato - Russo - Berna - Granarolo - Galbani o equivalenti</i>
---	--

SALE

Deve essere utilizzato sale alimentare comune, meglio se marino integrale; Non deve contenere impurità o corpi estranei. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n° 106.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio utilizzato per il condimento, quando possibile aggiunto a crudo, deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità. Deve essere di produzione nazionale e secondo la denominazione di cui al D.M. 509/87.

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, di annata, privo di impurità e di retrogusti; deve avere un sapore ed un odore gradevole, non eccessivamente forte, che ricordano quello dell'oliva fresca; che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.

Gli oli devono essere confezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da

consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

PESTO

Prodotto deve essere a base di basilico, parmigiano/pecorino, olio extravergine di oliva e pinoli; esente da additivi; privo di odore e sapore anomali.

Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a irrancidimento. Deve

presentare buone caratteristiche microbiche.

Le confezioni devono essere preferibilmente di vetro e composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

NORME COMUNI A TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI:

- *Sia i prodotti di marca che gli equivalenti devono essere in possesso del numero di riconoscimento CEE e dei relativi marchi di qualità previsti dalla normativa vigente (UNI ISO EN)*
- *I prodotti equivalenti devono essere utilizzati in casi eccezionali (eventuali carenze di scorte di magazzino).*
- *La Ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibile all'Amministrazione Comunale idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.*

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Copia della presente determinazione viene pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi dal (n. _____ del Registro della pubblicazione)

L'addetto alla pubblicazione


Il Segretario Comunale
di Luigi Salvato