



**Comune di  
MUROS**

**AREA AFFARI GENERALI E SERVIZI SOCIO CULTURALI E SCOLASTICI**

**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
ANNO SCOLASTICO 2016/2017 - CIG Z461B7CD6D**

**CAPITOLATO SPECIALE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**  
**ANNO SCOLASTICO 2016-2017 CIG Z461B7CD6D**

**ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'Amministrazione comunale di Muros e l'appaltatore in relazione all'affidamento del servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del Comune di Muros nonché del personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti, per l'anno scolastico 2016/2017.

**ART. 2 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicatrice a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, nel rispetto di quanto specificato nel presente Capitolato e negli altri documenti di gara.

Il servizio comprende:

- l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- la preparazione ed il trasporto dei pasti, dal centro di cottura esterno in disponibilità della ditta, dotato delle autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative ecc. necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare svolgimento del servizio, situato possibilmente ad una distanza non superiore a 20 km dalla sede scolastica di Muros;
- la veicolazione, distribuzione e somministrazione dei pasti con scodellamento. I pasti dovranno essere preparati in conformità alle disposizioni impartite dalla Azienda USL competente per territorio, secondo i menù predisposti dalla stazione appaltante e, nel rispetto delle disposizioni previste nel presente capitolato;
- la preparazione di diete personalizzate per gli utenti aventi particolari necessità, attraverso piatti monoporzione e debitamente sigillati;
- la preparazione dei tavoli, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti a tavola;
- il ritiro dei buoni pasto ed il relativo controllo;
- la vigilanza ed il controllo sulla qualità delle materie utilizzate per la preparazione dei pasti;
- la fornitura dei materiali accessori alla preparazione, consumo e distribuzione dei pasti, compresi i piatti e bicchieri di plastica, i tovaglioli e le tovagliette di carta, le stoviglie e le posate;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti al consumo dei pasti, dei locali accessori, dei tavoli e di quant'altro presente nel refettorio;
- il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti.

**ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere eseguito in osservanza:

- delle norme e prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal D.Lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99);

- dalle norme del Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

#### **ART. 4 - DURATA ED INIZIO DEL SERVIZIO**

La durata del servizio, subordinata al calendario scolastico regionale e locale, è stabilita in circa nove mesi e si riferisce all'anno scolastico 2016/2017.

La Ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione del servizio comporterà l'applicazione della penale prevista dall'art. 13.

L'Appaltatore sarà soggetto ad un periodo di prova di due mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il Committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, incamerare la cauzione definitiva prestata al momento della stipula del contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione.

La scadenza del contratto coinciderà con la fine dell'anno scolastico 2016/2017 (data presunta: 30.05.2017 per la scuola primaria; 30.06.2017 per la scuola dell'infanzia). A tale data il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti.

#### **ART. 5 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA ED IMPORTO A BASE DI GARA**

L'utenza del servizio mensa è costituita dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria di Muros e dal personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti.

Il numero degli utenti, aventi diritto, per l'anno scolastico 2016/2017 è pari a:

<b>SCUOLA</b>	<b>ALUNNI</b>	<b>PERSONALE DOCENTE E PERSONALE ATA</b>
<b>Scuola dell'Infanzia</b>	<b>20</b>	<b>4</b>
<b>Scuola Primaria</b>	<b>59</b>	<b>5</b>
<b>TOTALE</b>	<b>79</b>	<b>9</b>

L'erogazione settimanale dei pasti avviene presumibilmente nel seguente modo:

- **Per gli utenti della scuola dell'infanzia:**tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo svolgimento delle attività didattiche.
- **Per gli utenti della scuola primaria:**tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) nei mesi e nei giorni di effettivo svolgimento delle attività didattiche.

L'erogazione del servizio è subordinata al calendario scolastico.

I dati forniti sono indicativi e possono subire modificazioni a seguito di nuove iscrizioni o abbandoni durante l'anno scolastico o a seguito di decisioni di ridimensionamento delle sedi da parte delle autorità scolastiche. Il numero totale presunto dei pasti durante l'intera vigenza del contratto (calco-

lato quale somma del numero di alunni ed insegnanti) è pari a **14.324** e non è impegnativo per l'Ente, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili.

#### **ART. 6 – CORRISPETTIVO DELLA DITTA E VALORE DEL CONTRATTO**

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento per l'anno scolastico 2016/2017 è pari a € **64.458,00** oltre IVA di legge. Tale valore è dato dal numero dei pasti complessivi stimati ( **14.324** ) per il prezzo unitario di ciascun pasto, il cui importo sarà dato anche dagli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso ( € 404,48 ) offerto dalla dittaaggiudicataria, oltre IVA di legge.

**Il Comune si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente somministrati e documentati.**

L'importo (iva esclusa) di ogni **singolo pasto**, a base d'asta, è di €4,50 .

L'importo (iva esclusa) **complessivo** presunto dell'appalto è il seguente:

ONERI DI SICUREZZA ( INCLUSI ) NON SOGGETTI A RIBASSO	COSTO SERVIZIO SOGGETTO A RIBASSO
€. 404,48	€. 64.458,00
	TOT. IVA ESCLUSA €. 64.458,00

Tale prezzo è onnicomprensivo di tutti i servizi inerenti le prestazioni di personale, le spese per l'acquisto delle materie prime da utilizzare nella preparazione dei pasti, le spese di trasporto dei pasti e tutte le spese ed altro onere espresso enon dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio in oggetto.

**Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari.**

**Non sono ammesse offerte parziali.**

#### **ART. 7 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

La consegna e la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nei locali mensa ubicati presso:

- la Scuola dell'Infanzia sita in P.zza Caduti di Nassyria n. 52/A a Muros;

- la Scuola primaria sita in in P.zza Caduti di Nassyria n. 52 a Muros;

secondo gli orari concordati con il competente Dirigente Scolastico.

Nessun fatto od avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuale ritardo nella somministrazione oltre i 10 minuti dall'orario definito con le autorità scolastiche.

La durata del pasto non dovrà interferire e ritardare lo svolgimento dell'attività didattica pomeridiana.

L'Amministrazione, in via eccezionale, può concedere una proroga per la consegna qualora le ragioni prospettate dall'aggiudicatario rivestano carattere di forza maggiore.

Le operazioni di distribuzione ai tavoli, dovranno essere eseguite da personale della ditta appaltatrice.

Per ogni pasto erogato la Ditta aggiudicataria è tenuta a ritirare i buoni mensa consegnati dagli alunni. Questi ultimi verranno poi consegnati all'Amministrazione Comunale unitamente alla fattura.

ra del mese cui i buoni si riferiscono, per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo.

## **ART. 8 – PAGAMENTI**

Sul prezzo non è dovuta alcuna anticipazione. All'appaltatore verranno corrisposti i pagamenti a periodicità mensile posticipata, a seguito di predisposizione di contabilità relativa al periodo di riferimento e di conseguente emissione di fattura elettronica da parte dell'Aggiudicatario. Dalla contabilità mensile e dalla fattura dovranno risultare chiaramente il compenso spettante nonché il numero dei pasti erogati. Al fine di consentire al Responsabile del Procedimento di poter liquidare la fattura mensile, l'Appaltatore si impegna a consegnare mensilmente, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui è reso il servizio, i buoni pasto ritirati nel periodo cui la fattura si riferisce.

**Per consentire una più agevole verifica, i buoni pasto dovranno essere consegnati in perfetto ordine, suddivisi per classe, comune di residenza e giorno di erogazione del servizio, unitamente ad un prospetto riepilogativo nominativo.**

La liquidazione delle fatture sarà effettuata entro trenta giorni dal ricevimento al Protocollo del Comune. Il pagamento sarà eseguito secondo quanto disposto in materia di tracciabilità dei pagamenti dalla Legge 13.08.2010 n. 136. Il pagamento del corrispettivo dovuto avverrà previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva. I pagamenti saranno effettuati mediante mandati emessi dall'appaltante a favore dell'appaltatore, che assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nei modi previsti dalle disposizioni vigenti ed in particolare dalla legge n.136/2010. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto, devono essere registrati su tali conti correnti e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

L'Appaltatore si obbliga, inoltre, a comunicare al Comune di Muros, gli estremi identificativi dei conti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In tutti i casi in cui le transazioni derivanti dal presente contratto venissero eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa si darà luogo all'immediata risoluzione del contratto.

## **ART. 9 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicataria:

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ogni spesa inerente il personale dipendente dedicato alle prestazioni di cui al presente Capitolato;
- tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- tutte le spese e i diritti necessari per la stipulazione del contratto in forma pubblico/ amministrativa;
- l'assunzione del rischio completo ed incondizionato della gestione.

## **ART. 10 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA**

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- indicare un coordinatore, in possesso di comprovata e documentata professionalità ed esperienza in campo di nutrizione umana e ristorazione scolastica, che sarà il referente principale della stazione appaltante, con i compiti di:
  1. dirigere e controllare le attività della cucina e la preparazione dei pasti;

2. mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti;
  3. garantire la presenza ad eventuali incontri con il Dirigente scolastico e con il rappresentante del Comune e dei Genitori degli alunni destinatari del servizio in oggetto;
- stipulare, in relazione ai servizi oggetto del presente capitolato, polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi con compagnia assicuratrice e con massimali non inferiori a € 1.000.000,00 per sinistro e per persona.

Tali polizze dovranno prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamento, ingestione di cibi e/o bevande avariate, subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno all'utenza, conseguentemente alla somministrazione dei pasti. Al momento della stipula del contratto dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. L'impresa solleva il Comune di Muros da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale. La polizza deve essere esclusiva per i servizi oggetto del presente appalto, con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

## **ART. 11 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO**

Il servizio di mensa scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza. Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro un'ora dall'inizio delle lezioni, a sua cura e spese, l'Ufficio Servizi Sociali del Comune e le Istituzioni scolastiche, assicurando un tempestivo servizio sostitutivo.

## **ART. 12 – SCIOPERI**

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le prestazioni previste dalla legge stessa.

L'impresa dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che, nel corso dell'appalto, verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni.

## **ART. 13 – PENALITÀ**

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità per ogni giorno in cui verrà riscontrata una delle seguenti irregolarità e/o inosservanze:

- € 150,00 in caso di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche predisposte dalla Azienda USL;
- € 250,00 in caso di preparazione, scodellamento o confezionamento dei pasti in maniera non conforme alla vigente normativa in materia;
- € 300,00 in caso di mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio;
- € 550,00 in caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- € 550,00 in caso di inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione o trasporto dei pasti;
- € 1.150,00 nel caso di fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;
- € 550,00 in caso di mancato o insufficiente sanificazione e pulizia delle aule refezionali;
- € 550,00 in caso di conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente o in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
- € 550,00 in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro di distribuzione dei pasti;
- € 250,00 in caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti rispetto a quelli indicati;
- € 250,00 in caso di mancato rispetto della data di inizio del servizio.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti, la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 giornaliere, in rapporto alla gravità dell'inadempienze a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno prima raddoppiate e poi triplicate. L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata dal Responsabile dell'Area alla ditta, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 gg. dalla data di ricevimento della contestazione.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento.

In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

#### **ART. 14 - CESSIONE E SUBAPPALTO**

L'aggiudicatario non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto della stazione appaltante. La cessione ed il subappalto non autorizzati costituiscono motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con in camera della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

#### **ART. 15 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE**

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio;

- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio;
- quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale;
- quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto;
- uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari;
- disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante;
- interruzione di servizio non motivata;
- violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente. L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

Altresì trova applicazione, la clausola risolutiva espressa, in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste italiane Spa, ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010, n. 136.

## **ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

L'approvvigionamento delle derrate alimentari avverrà a cura e spese della ditta aggiudicataria.

La stazione appaltante, richiede l'utilizzo di frutta e verdura fresca e di stagione.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dal capitolato merceologico, allegato al presente capitolato, e dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate da utilizzare per la preparazione dei pasti sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto ed etichettatura conforme a quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/92 e dal D. Lgs. 111/1992, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- modalità di conservazione e/o deposito idonee alle derrate immagazzinate.



Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto (D.Lgs. 110/1992).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine. L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche.

#### **ART. 17 – CONTENITORI E MEZZI PER IL TRASPORTO**

I contenitori ed i mezzi per il trasporto dei pasti devono essere conformi alle disposizioni del DPR 327/1980 e successive modifiche e integrazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di alimenti e bevande.

#### **ART. 18– GARANZIE DI QUALITÀ**

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

#### **ART. 19 – MENÙ**

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle disposizioni impartite dalla Azienda USL competente per territorio, secondo i menù predisposti dal Comune di Muros approvati dalla stessa Azienda USL ed allegati al presente capitolato, nel rispetto delle disposizioni previste dal presente atto.

Si precisa che i suddetti menù potranno subire variazioni di portate in conseguenza di osservazioni dell'Azienda USL, di proposte provenienti dagli organismi scolastici o di proposte migliorative della ditta stessa. Tali variazioni devono essere autorizzate dalla stazione appaltante previo parere favorevole dei competenti uffici dell'Azienda USL. Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa, senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale.

Presso ogni refettorio dovrà essere affisso il menù in vigore e il pasto del giorno.

È vietato il riciclo di avanzi.

#### **ART. 20 – STRUTTURA DEL PASTO**

Ogni pasto è costituito da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua
- olio e formaggio all'occorrenza
- vettovagliamento (tovaglietta igienica monouso, bicchieri, posate, tovaglioli ecc.)

#### **ART. 21 – DIETE SPECIALI**

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico – religiosi e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certifi-

cato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni anche per quelle tipologie che richiedano una grammatura superiore o inferiore di cibo.

Le diete speciali devono essere confezionate singolarmente, in appositi piatti monoporzione, debitamente sigillati, al fine di evitare, in caso di diete per particolari allergie alimentari, contaminazioni con sostanze allergeni ed allergizzanti.

Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza e dei dati personali.

#### **ART. 22 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE**

Nella preparazione dei pasti devono essere rispettati gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (L. n. 283/1962 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. n. 327/1980), nonché dal c.d. "Pacchetto Igiene" (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 183/2005, Direttiva 2002/99). L'impresa ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo di Qualità (HACCP) ai sensi del D.Lgs. 155/1997.

Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

#### **ART. 23 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I magazzini, i congelatori ed i frigoriferi utilizzati dalla ditta per la conservazione degli alimenti devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei congelatori e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

#### **ART. 24 – CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso il Centro di Cottura nel quantitativo minimo digr. 150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monoporzione, ermeticamente chiusi, sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del pro-

dotto in zona identificabile con cartello riportante la dicitura “*Piatto campione per usi ispettivi interni*”.

Ogni campione deve essere conservato per 72 ore dalla data di preparazione.

#### **ART. 25 – MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla Legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e del D.P.R. 327/1980, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al D.Lgs. 155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, sia nell'individuare, nelle loro attività, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

#### **ART. 26 – PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio.

Per le diete speciali, a seconda della tipologia della dieta, dovranno essere garantiti attrezzature e utensili destinate solo per tali preparazioni.

#### **ART. 27 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEL PLESSO SCOLASTICO**

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre che alla preparazione dei pasti, all'approntamento del locale mensa, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia degli ambienti mensa, al ritiro, alla differenziazione e smaltimento dei rifiuti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- predisporre gli accessori necessari allo scodellamento dei pasti;
- apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti, bottiglie di acqua minerale;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- sparecchiatura del refettorio;
- raccolta, differenziazione e smaltimento rifiuti;
- pulizia, disinfezione e riordino dei refettori;
- osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal D.Lgs.155/97.

#### **ART. 28– DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI**

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari alla pulizia dei locali sono a carico dell'impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà utilizzare prodotti ecocompatibili.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. Su richiesta del Responsabile del Servizio la ditta aggiudicatrice del servizio dovrà fornire le schede tecniche per ogni prodotto utilizzato.

Allo stesso modo dovrà essere affissa visibile nel locale mensa, una scheda delle operazioni di pulizia giornalmente effettuate, debitamente firmata.

#### **ART. 29 – ATTREZZATURE NEI REFETTORI**

L'impresa dovrà fornire per i refettori e/o locali all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

- Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
- Sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
- Attrezzature per la pulizia;
- Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti;
- Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio;
- Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

#### **ART. 30 – RACCOLTA E DIFFERENZIAZIONE DEI RIFIUTI**

I rifiuti provenienti dal processo di preparazione e somministrazione dei pasti, dovranno essere opportunamente differenziati, nel rispetto delle norme vigenti nel Comune di Muros che saranno comunicati alla ditta aggiudicataria con nota del Responsabile dell'Area.

#### **ART. 31 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'impresa nell'esecuzione dell'appalto dovrà attenersi strettamente alle disposizioni di cui al D.Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Prima dall'avvio del servizio, l'impresa dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi connessi alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla salute dei lavoratori.

Il suddetto documento dovrà tempestivamente essere trasmesso alla stazione appaltante prima della stipula del contratto.

La stazione appaltante si riserva di valutarne il contenuto e rinviarlo all'impresa nel caso siano riscontrate lacune.

L'impresa è tenuta ad adeguare il documento nel termine massimo di 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione della stazione appaltante.

#### **ART. 32 – SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI**

L'impresa, al momento della presentazione dell'offerta, dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio di mensa;

- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

### **ART. 33 – IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DEI REGOLAMENTI**

L'impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno dell'area del Comune.

L'appaltatore si obbliga, inoltre, al rispetto del "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici", D.P.R n. 62/2013, nonché al rispetto del Codice di Comportamento Integrativo di cui si consegnerà copia al momento della stipula del contratto.

### **ART. 34 – CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Il Sindaco quale Legale Rappresentante dell'Ente;
- Il Responsabile dell'Area Affari Generali e Socio culturale scolastica;
- I competenti Servizi di Igiene Pubblica della ASL territorialmente competenti;
- Eventuali professionisti di strutture specializzate e /o i consulenti incaricati dalla stazione appaltante;
- Il Responsabile della Qualità della ditta aggiudicataria.
- La Commissione valutazione mensa che sarà costituita da:
  - Sindaco o suo delegato;
  - Dirigente scolastico o suo delegato;
  - Titolare della Ditta aggiudicataria o suo delegato;
  - Un Insegnante della Scuola d'Infanzia;
  - Un Insegnante della Scuola primaria;
  - Un Rappresentante dei genitori per la Scuola d'Infanzia;
  - Un Rappresentante dei genitori per la Scuola Primaria;

La Commissione mensa, presieduta e convocata dal Sindaco, avrà la facoltà di presenziare e pranzare assieme agli scolari, al fine di verificare la bontà e l'adeguatezza dei cibi serviti.

In caso la Commissione decida di pranzare presso il locale mensa, deve esserne data comunicazione, anche telefonicamente, alla Ditta aggiudicataria, al fine della predisposizione delle idonee porzioni per i suoi componenti. Nessun costo aggiuntivo può essere richiesto alla stazione appaltante per i pasti consumati dai membri della Commissione.

La vigilanza ed il controllo del servizio di ristorazione, avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dalla stazione appaltante che, avvalendosi anche di proprio personale appositamente individuato, verificherà il rispetto delle condizioni contrattuali.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla qualità del servizio offerto agli utenti, sullo stato di pulizia dei locali e delle cucine utilizzate per la preparazione dei pasti per quanto di competenza, sulla sicurezza alimentare degli utenti, sul rispetto del menù giornaliero, sulla qualità delle materie prime utilizzate ed ogni altra verifica ritenga effettuare, comunicando per iscritto i rilievi per i provvedimenti del caso.

La stazione appaltante per effettuare le suddette verifiche si riserva la facoltà di compierle presso i locali mensa, anche durante la distribuzione dei pasti.

Al termine di ogni verifica la stazione appaltante provvederà ad inviare all'Impresa aggiudicataria copia della relazione redatta dall'incaricato al controllo.

#### **ART. 35 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE**

I controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti di cui all'art.35 del presente Capitolato speciale d'appalto e, oltre all'ispezione direttamente presso i locali mensa, le verifiche potranno essere fatte presso il centro cottura della ditta aggiudicataria del servizio.

Gli eventuali tecnici incaricati dalla stazione appaltante non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Gli accertamenti analitici tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla stazione appaltante.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo, effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

#### **ART. 36 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA**

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso di un Piano di autocontrollo documentato che deve essere trasmesso alla stazione appaltante.

L'impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal proprio piano HACCP.

Gli esiti di detti controlli dovranno essere comunicati in forma scritta alla stazione appaltante.

#### **ART. 37 – CONTESTAZIONI**

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'impresa esclusivamente in forma scritta. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della stazione appaltante. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la stazione appaltante provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo 13 sulle penalità.

A seguito della contestazione la stazione appaltante potrà far pervenire all'impresa, sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

#### **ART. 38 – PERSONALE**

Tutti i servizi oggetto del presente affidamento dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente dell'impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso della qualifica di Cuoco.

Il Coordinatore di cui all'art.10, in qualità di soggetto Responsabile per la ditta del servizio di ristorazione, al fine di garantire la massima sicurezza da un punto di vista alimentare, igienico e per quanto attiene il servizio di ristorazione, deve essere in possesso di apposito diploma di laurea, ed individuato tra le seguenti figure professionali:

- Dietologo;
- Dietista;
- Nutrizionista;

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

L'impresa, e per essa il suo legale rappresentante, sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto. La stazione appaltante provvederà ad effettuare gli opportuni e necessari controlli in merito.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

## **ART. 39 – ORGANICO ADDETTI**

L'impresa deve individuare e comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Coordinatore Responsabile del Servizio e le altre figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello sufficiente a garantire un'efficiente erogazione del servizio. Prima dell'inizio del servizio, l'impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Nel caso in cui nel corso dell'appalto venisse variato l'organico, l'impresa provvederà a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'impresa è preposto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione motivata di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto al servizio.

In tal senso l'impresa dovrà procedere alla sostituzione con urgenza, e comunque entro cinque giorni dalla segnalazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'impresa resterà garante in qualunque momento dell'idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in proposito.

L'impresa deve inviare trimestralmente alla stazione appaltante copia dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge, relativi al personale impiegato nell'ambito del contratto regolato dal presente capitolato.

## **ART. 40 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

La stipulazione del contratto è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti richiesti dal bando e dal disciplinare per la partecipazione alla gara, nonché agli adempimenti di cui alla legislazione antimafia, se ed in quanto applicabili.

Ad aggiudicazione avvenuta, l'aggiudicatario dovrà inoltrare al Responsabile dell'Area Affari Generali e Socio culturale scolastica, entro il termine stabilito, tutti i documenti necessari per il perfezionamento del contratto, in difetto la stazione appaltante procederà ai sensi di legge.

L'aggiudicatario dovrà pertanto presentare:

- deposito cauzionale definitivo secondo le modalità fissate dall'art. 16 del disciplinare di gara;
- documentazione relativa alla stipula della polizza assicurativa di cui al precedente art.10;
- eventuale mandato speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo, in caso di aggiudicazione a raggruppamento temporaneo di imprese;
- dati relativi al coordinatore, completi di numeri telefonici fissi, mobili, fax e indirizzo di posta elettronica e PEC;
- nominativi e qualifiche di tutti gli addetti coinvolti nella gestione dell'appalto;
- altri eventuali documenti che potrà richiedere l'Ufficio Servizi Sociali del Comune, a completamento dell'offerta.



Nel contratto d'appalto sarà dato atto che la ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza di tutte le norme previste nel capitolato d'appalto e di accettarne tutte le condizioni e le clausole.

#### **ART. 41 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza l'amministrazione ne chieda l'esecuzione anticipata. In tale caso i documenti indicati ai punti nel precedente articolo dovranno essere consegnati al Comune prima dell'inizio del servizio.

#### **ART. 42 – RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'impresa è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

#### **ART. 43 – RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" e successive modifiche ed integrazioni, si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Muros, sotto la responsabilità del responsabile unico del procedimento.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla presente gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 50/2015.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Tit. II (artt. 7, 8, 9, 10) del menzionato Decreto, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Muros titolare del trattamento.

#### **ART. 44 – FORO COMPETENTE**

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenza del TAR per la Sardegna.

#### **ART. 45– RINVIO ALLE NORME GENERALI**

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamento in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

#### **ART. 46 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile unico del procedimento è la Dott.ssa Gavina Angela Pluchino, Istruttore Direttivo, reperibile presso l'Ufficio Servizi Socio Culturali e Scolastici sito presso la Casa comunale in via Brigata Sassari 66, Tel. 07934400.48 – Mail: [servizisociali@comune.muros.ss.it](mailto:servizisociali@comune.muros.ss.it)  
PEC: [protocollo@pec.comune.muros.ss.it](mailto:protocollo@pec.comune.muros.ss.it)

Muros 13/10/2016

IL RESPONSABILE DELL'AREA  
Federico Tolu



## COMUNE DI MUROS – PROVINCIA DI SASSARI

### TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME

SI INTENDE LA CATEGORIA COMMERCIALE DELLE MATERIE PRIME DESTINATE ALLA CONFEZIONE DELLE VIVANDE, AL FINE DI IDENTIFICARE GLI STANDARD DI QUALITÀ IN COERENZA CON LA LEGGE VIGENTE IN MATERIA. TALI STANDARD SONO INTESI COME REQUISITI FONDAMENTALI A CUI IL GESTORE DEVE ATTENERSI PER TUTTA LA DURATA DEL CONTRATTO, OVE RICHIESTI SPECIFICAMENTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2016/2017.

#### CEREALI E DERIVATI

##### 1. RISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti, impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Varietà consigliate: SUPERFINO ARBORIO per risotti e insalate di riso.

SEMIFINO per minestre.

FINO RIBE parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli.

Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza.

##### 2. FARINE e PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n. 187 del 09/02/2001. Il pane deve essere fresco di giornata e perfettamente lievitato, deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida, non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. È vietato l'uso di pane non completamente cotto, di pane surgelato, riscaldato o rigenerato. È sconsigliato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, o con etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio riconosciuto nell'ambito della produzione biologica.

Per i pani tipici regionali tipo "carasau" il rifornimento deve avvenire con modalità che garantiscano il mantenimento dei requisiti del prodotto fino al consumo.

##### 3. PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al D.P.R. n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza.

N.B.: si consiglia l'uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle etc.

##### 4. PANE GRATTUGIATO

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

##### 5. PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino all'utilizzo e consumo.

La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

##### 6. PASTA SECCA ALL'UOVO

Deve essere prodotta con semola di grano duro e almeno il 20% di uova di gallina per kg di semola. Conforme al D.P.R. 09/02/2001 n. 187.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge e presentarsi in ottimo stato di conservazione. La vita commerciale utile residua al momento della consegna non deve essere inferiore all'80% della vita commerciale totale.

## 7. PASTA FRESCA

Sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne che per l'umidità e l'acidità. Il limite per l'umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97). L'acidità non deve essere superiore a 6 gradi.

## 8. PASTE SPECIALI CON RIPIENO

### RAVIOLI

Ravioli di magro freschi in confezioni originali sotto vuoto o atmosfera modificata (D.P.C.M. 311 del 97) l'etichettatura dovrà essere conforme al decreto legislativo n. 109 del 27/01/1992. Il ripieno dovrà essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo. La percentuale del ripieno non deve essere inferiore al 25%.

Gli ingredienti impiegati nel ripieno devono essere ricotta, spinaci, formaggio. Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 gg. La conservazione deve essere costante fino all'atto dell'utilizzo a temperatura di refrigerazione non superiore a + 3° C. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### 10. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di stagione: di prima categoria per la verdura e di categoria extra per la frutta.

Gli ortaggi e la frutta devono presentare un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, devono essere turgidi, esenti da sapori e odori diversi da quelli caratteristici della specie, senza tracce di appassimento, ammaccature, abrasioni, fermentazioni e terrosità, accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Non devono essere bagnati artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi in genere non devono presentare germogli né colorazioni diverse dal colore naturale. I cespi di lattughe, indivie, scarole devono essere di categoria I.

Devono essere ben formate, consistenti, non aperte, esenti da danni o malattie che ne pregiudichino la commestibilità. Il peso del cespo sarà intorno ai 200 grammi.

- I pomodoro devono essere ben maturi.
- Le carote non biforcute, né legnose.
- Le patate senza residui terrosi, né tracce di verde, né germogli.

**Tutte le varietà di frutta offerte, devono essere ben mature e di stagione:** mele, pere, pesche; agrumi (arance, mandarini, mandaranci, pompelmi), Kiwi, ciliegie, fragole, albicocche, susine, prugne, meloni, uva, fichi. La maturazione dei frutti deve essere naturale.

Anche la frutta esotica come banana, ananas, mango, anche se non di stagione alla nostra latitudine, deve presentare i requisiti organolettici descritti precedentemente.

Il mantenimento dei requisiti di categoria (freschezza, aroma e sapore) deve essere garantito fino al momento del consumo, pertanto sarà necessario un adeguato calendario delle forniture con un approvvigionamento almeno bi-settimanale.

Nel caso vengano utilizzati prodotti biologici, biodinamici etc. la biologicità sarà idoneamente documentata in conformità al D.M. n° 338/92 e al regolamento CE n. 834/2007 in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati.

Le forniture devono essere accompagnate dalla denominazione e sede della ditta coltivatrice e/o confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della merce, della provenienza e il metodo di coltivazione.

Per quanto riguarda la calibratura della frutta, si precisano i valori in grammi per le singole pezzature per i seguenti tipi di frutta:

- mele, banane, pesche e pere tra 150 e 200 grammi;
- Kiwi tra i 70 e i 90 grammi;
- Albicocche, susine e prugne tra i 60 e i 70 grammi;
- Arance tra i 150 e 200 grammi con contenuto minimo in succo del 30 - 35%;
- Mandarini e mandaranci tra ai 60 e 70 grammi, con contenuto minimo in succo del 33 - 40%.

### 11. LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie. Ad esempio: fagioli borlotti, cannellini, etc., lenticchie, ceci, soia gialla o verde.

Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti. Di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie.

Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.

### 12. LATTE E DERIVATI

#### 1. LATTE

Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. n. 54 del 97 così come modificato dall'articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n. 182, deve essere di provenienza nazionale e deve essere rispondente alle caratteristiche previste dalla legge 169/89: latte intero fresco pastorizzato - latte parzialmente scremato pastorizzato - latte totalmente scremato pastorizzato.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore; sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno.

Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello di confezionamento.

Latte UHT : latte intero UHT a lunga conservazione - latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione - latte scremato UHT a lunga conservazione. Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi entro" seguito dalla data riferita al giorno, al mese, all' anno, con data di riferimento di 90 gg. dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal decreto legislativo 109 del 92 e successive modifiche.

Deve essere preferibilmente "latte fresco pastorizzato" o UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato.

Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi ( D.M. 09/05/1991, n. 185).

## **2. YOGURT**

Intero o parzialmente scremato, con fermenti lattici vivi, in confezione monodose da 125 g. Deve essere bianco, senza zuccheri, né frutta, né additivi aggiunti. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

## **3. FORMAGGI E LATTICINI**

Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.

Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32% minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- Pecorino sardo: prodotto con latte intero di pecora, grasso (40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura, morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 a 60 giorni.
- Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici. Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%.
- Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.

## **13.CARNI**

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

## **1. CARNI SUINE**

Dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Completamente disossate confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario, conformi al D.L.vo 286/94,

Reg. CE 853/04 successive modifiche e integrazioni. Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana fina, in perfetto stato di conservazione, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

## **2. CARNI AVICOLE:**

I polli devono essere di classe "A", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.

Di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, pezzatura tra 1-1,5 Kg, età oltre i 6 mesi.

Devono essere freschi, la macellazione deve essere recente (non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore).

Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere di colorito bianco, rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

## **3. SALUMI**

Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale (D.L. 537/92), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario.

La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi. Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante.

Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere, di proteine derivanti dalla soia

## **4. UOVA**

Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati i prodotti pastorizzati (D.L. n. 65 del 04-02-93) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte.

N.B. la conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti. Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali. La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro dieci giorni dalla data di consegna.

## **14. PRODOTTI ITTICI FRESCHI E SURGELATI**

Il prodotto non surgelato, deve presentare le caratteristiche del prodotto "freschissimo". Deve avere rigidità cadaverica, corpo rigido e arcuato, odore salso, tenue e gradevole, consistenza soda, occhio tra il vivo e il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora, pelle compatta, con carni sode, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. In tale ambito è importante privilegiare l'utilizzo del pesce azzurro fresco. Sgombri, pesce spada, tonno, sarde, bianchetti, aguglie. Altri tipi sono dentice, merluzzo, nasello, pagello, rombo, sogliola.

I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n. 110/92 (da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.

- Sogliola, platessa, nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.), contenuti in busta singola o interfogliati;

- tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone;

- bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie *Gadus morhua*, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

## **1. SURGELATI**

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n. 110 del 1992 e al D.M. n. 493 del 25/09/95. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale sconge-

lamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. La catena del freddo deve essere rigorosamente mantenuta (non superiore a -18°C) e lo scongelamento deve avvenire lentamente.

In cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C. Il prodotto scongelato dovrà essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento.

La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta in sede d'appalto. Si raccomanda tra gli ortaggi surgelati, di evitare quelli a foglia larga.

I prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

## **15. GRASSI DI CONDIMENTO**

### **1. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Ad acidità massima naturale 1%, per crudo e cotto, in confezioni originali di vetro scuro da un litro, dotate di tappo a vite, per capacità superiori a 5 litri, in aggiunta al vetro, è obbligatorio l'utilizzo di contenitori di acciaio inox o in banda stagnata. Non deve presentare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido o muffa. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione e irrancidimento.

### **2. BURRO**

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Deve essere un prodotto di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto, di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole.

Dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi non dovrà mai essere inferiore all' 80% e umidità non superiore al 16%. Le confezioni devono essere in carta politenata originali e sigillate.

Alla consegna deve avere una vita residua di almeno 15 giorni.

### **16.ACETO**

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente

### **17. POMODORI PELATI**

In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza.

Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

### **18.TONNO IN CONSERVA**

Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile.

Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, non deve presentare fenomeni di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

### **19. SALE**

Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato.

### **20. ZUCCHERO**

Semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

### **21. ERBE AROMATICHE**

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente (origano, basilico, timo etc.)

\*\*\*\*\*

**NB:** a tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- L'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati;
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.

Preferire pezzature commerciali che soddisfino le necessità giornaliere senza avanzi di sfuso. Le merci dovrebbero inoltre essere mantenute in confezione originale integra, fino al momento dell'utilizzo nei laboratori di produzione.