

COMUNE DI ACQUAVIVA PICENA

Provincia di Ascoli Piceno

UFFICIO SEGRETERIA

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL BIENNIO 2009/2011
--

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI

RENDE NOTO

Che il Comune di Acquaviva Picena, in esecuzione della determinazione n. 37 del 21 agosto 2009, indice una gara mediante procedura aperta per l’affidamento del servizio di refezione scolastica per il biennio 2009/2011.

L’apertura delle offerte si terrà presso la sede del comune di Acquaviva Picena – via San Rocco 9 – il giorno mercoledì 23 settembre **2009 alle ore 10,00**.

Codice di identificazione del procedimento di selezione del contraente (CIG) ai fini del versamento della contribuzione all’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture ai sensi dell’art. 1 – comma 67 – della L. 266/2006 e delibera dell’Autorità del 01/03/2009:

CIG: 036264936B

Le modalità di pagamento sono consultabili sul sito www.autoritalavoripubblici.it

DATI DESCRITTIVI DELL’APPALTO

1) STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI ACQUAVIVA PICENA
VIA SAN ROCCO 9
63030 ACQUAVIVA PICENA
TEL. 0735/764005 - FAX 0735/764643
segreteria@comuneacquavivapicena.it
info@comuneacquavivapicena.it

2) OGGETTO E DURATA DELL’APPALTO

Appalto del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2009/2010 e 2010/2011.
CPV (Vocabolario Comune per gli appalti) 55000000-0, 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.
Categoria del servizio: n. 17, numero di riferimento della CPC n. 64 (all. II B alla Direttiva 2004/18/CE del 31.03.2004).

Il servizio consiste nella produzione, fornitura e somministrazione dei pasti agli alunni delle Scuole Materna, Elementare e Media, agli insegnanti ed educatori nonché nella fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovagliette bicchieri e stoviglie monouso e completamento e sostituzione di bicchieri, piatti e posate e quant’altro necessario alla consumazione del pasto;

Rientra tra i servizi complementari l'eventuale fornitura del pasto ai dipendenti comunali per i giorni di rientro pomeridiano dietro presentazione di regolare buono pasto da conteggiarsi analogamente a quelli degli alunni.

Il Comune, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006, si riserva la possibilità di ricorrere alla procedura negoziata per l'affidamento della ripetizione del servizio per il successivo anno scolastico 2011/2012.

L'amministrazione si riserva altresì la facoltà di procedere in caso di urgenza all'affidamento del servizio sotto riserva di legge prima della stipulazione del contratto da effettuarsi in forma pubblico – amministrativa.

3) PROCEDURA APERTA

come definita dall'art. 3 comma 37 ed ai sensi dell'art. 55, comma 5 , del D.Lgs. 163/2006 s.m.i.

4) FINANZIAMENTO:

Fondi propri dell'Amministrazione sui bilanci annuali di competenza.

5) MODALITA' DI PAGAMENTO DELLE PRESTAZIONI RESE:

Entro sessanta (60) giorni dalla data di ricevimento della fattura mensile (timbro di ricevimento dell'Ufficio Protocollo del Comune di Acquaviva Picena).

6) PREZZO A BASE D'ASTA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo a base di gara per ogni singolo pasto è di **Euro 3,90** oltre l'IVA di legge;

L'importo contrattuale presunto è stimato in Euro 88.452,00 oltre l'IVA, corrispondente a n. **22.680** pasti (n. 11340 pasti annui).

7) LUOGO DI ESECUZIONE

Le sedi ove dovranno essere preparati e somministrati i pasti ricadono all'interno del territorio del Comune di Acquaviva Picena e precisamente:

Scuola Materna sita in via Garibaldi,

8) RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI DI IMPRESE E CONSORZI

Alla gara è ammessa anche la partecipazione delle imprese riunite in raggruppamento temporaneo od in Consorzi ai sensi dell'art. 2602 e seguenti del Codice Civile. La partecipazione alla gara da parte dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi è regolamentata a norma degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 163/2006.

In caso di raggruppamento temporaneo, le imprese presentano un'offerta congiunta che deve essere sottoscritta da tutte le associate. L'offerta deve, altresì, specificare le parti del servizio da eseguirsi da parte delle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le imprese medesime si conformeranno alla disciplina di cui agli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 163/2006.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti del Comune di tutte le imprese raggruppate.

9) REQUISITI MINIMI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione alla gara le ditte devono possedere i seguenti requisiti:

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla C.C.I.A.A. della provincia di appartenenza o di analogo organismo europeo.
- b) Insussistenza delle cause di divieto o di sospensione di cui all'allegato 1 del D.Lgs. 490/94 (disposizioni antimafia).
- c) Assenza di cause di esclusione dalla partecipazione a gare pubbliche ai sensi dell'art. 38 del D. Lgs. 163/2006.
- d) Adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro compresa la normativa per il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della legge 68/1999.

- e) Possesso di adeguata capacità economica e finanziaria, da comprovarsi mediante idonee referenze di due Istituti di credito, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta.
- f) Avere gestito in appalto nel triennio 2006-2008 contratti di fornitura pasti di refezione scolastica o similare in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali.
- g) Aver prestato nel triennio 2006-2008 almeno n. 3 servizi di refezione scolastica di cui almeno uno di importo annuo non inferiore a € 50.000,00 IVA esclusa.
- h) Possesso della certificazione di qualità conforme alle norme Uni En Iso 9001:2000
- i) Fatturato medio annuo, nel triennio 2006/2008 non inferiore a € 200.000,00
- j) Aver effettuato il versamento della contribuzione pari a € 20,00 all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture ai sensi dell'art. 1 – comma 67 – della L. 266/2006 e delibera dell'Autorità del 01/03/2009.

Nel caso di ATI o Consorzio Ordinario di Concorrenti, i requisiti relativi alle lettere a) b) c) d) e) f) g) devono essere posseduti e presentati da ciascuna impresa del costituendo raggruppamento o consorzio, mentre i requisiti di cui alle lettere h) e i) devono essere posseduti almeno dalla mandataria. Nel caso di consorzi stabili, di consorzi di cooperative di produzione e lavoro e di imprese artigiane i requisiti di capacità economico finanziaria e tecnica devono essere posseduti dal consorzio.

Si rammenta che alla ditta aggiudicataria sarà richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

9) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione sarà effettuata in favore della ditta concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 in conformità ai seguenti criteri:

<p>PREZZO PIU' BASSO Incidenza massima 40 punti</p>	<p>Il punteggio massimo verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più basso. Alle altre imprese verrà attribuito un punteggio decrescente calcolato in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso calcolato secondo la seguente formula:</p> $\text{Punteggio} = \frac{\text{prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}} \times 40$
<p>PROGETTO GESTIONALE DEL SERVIZIO Incidenza massima 60 punti</p>	<p>1. Sistema organizzativo del servizio – punteggio massimo 30 punti Verrà valutato sulla base dei seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione e cottura dei pasti, distribuzione, lavaggio e sanificazione, programma di disinfestazione. Otterrà il punteggio massimo la ditta che farà la proposta migliore sotto i profili sopra evidenziati. Agli altri concorrenti verranno assegnati punteggi decrescenti – punteggio massimo 7 punti b) Capacità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio. Otterrà il punteggio massimo la ditta che farà la proposta migliore sotto il profilo sopra evidenziato. Agli altri concorrenti verranno assegnati punteggi decrescenti. – punteggio massimo 6 punti c) Adozione del piano di attuazione della metodologia "HACCP" di cui al D. Lgs. 155/1997 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari – 10 punti d) Possesso della certificazione relativa al piano di autocontrollo per la produzione dei pasti oggetto del presente bando – 7 punti <p>2. Organizzazione del personale – punteggio massimo 10 punti Verrà valutato sulla base dei seguenti elementi: Personale impiegato, mansioni e loro formazione (numero persone</p>

	<p>impiegate, monte ore e distribuzione). Efficienza dei tempi e turni di lavoro, suddivisi nelle varie fasi operative Otterrà il punteggio massimo la ditta che farà la proposta migliore sotto i profili sopra evidenziati. Agli altri concorrenti verranno assegnati punteggi decrescenti.</p> <p>3. Alimenti e menù – punteggio massimo 20 punti Verrà valutato sulla base dei seguenti elementi: Proposte di fornitura di alimenti biologici di diversa qualità e caratteristica oltre quelli indicati nel capitolato speciale. Proposta di Menù per ricorrenze particolari. Certificazione dei prodotti. Otterrà il punteggio massimo la ditta che farà la proposta migliore sotto i profili sopra evidenziati. Agli altri concorrenti verranno assegnati punteggi decrescenti</p>
--	--

10) PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le ditte interessate dovranno presentare l'offerta in un unico plico contenente tre buste, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, secondo le istruzioni di seguito riportate:

BUSTA “A” riportante all'esterno la dicitura **“DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**

Nella busta “A” dovrà essere contenuta la seguente documentazione:

- a) **Copia del capitolato** speciale d'appalto munito di timbro della ditta e firma del legale o dei legali rappresentanti della medesima per accettazione;
- b) **Referenze da almeno due istituti di credito** circa la capacità economico-finanziaria della ditta, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta
- c) **Istanza di ammissione alla gara e dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà**, sottoscritte dal legale rappresentante dell'Impresa accompagnata da fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore concernente le seguenti dichiarazioni, **secondo i modelli allegati al presente bando**:
 1. iscrizione alla C.C.I.A.A. o al Registro delle Imprese presso il Tribunale competente per attività attinenti l'oggetto di gara;
 2. insussistenza delle cause di divieto o di sospensione di cui all'allegato 1 del D.Lgs. 490/94 (disposizioni antimafia);
 3. assenza di cause di esclusione dalla partecipazione a gare pubbliche ai sensi dell'art. 38 del D. Lgs. 163/2006;
 4. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente;
 5. di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili ai servizi del presente appalto in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi;
 6. di essere soggetti alla normativa che disciplina il diritto al lavoro dei disabili di cui all'art.17 della legge 68/99 e di allegare apposita certificazione rilasciata dall'Ufficio competente ovvero di non essere soggetti alla normativa di cui all'art. 17 della legge 68/99;
 7. assunzione degli obblighi previsti a carico del datore di lavoro di cui al D.lgs. 81/2008 riguardante il miglioramento della sicurezza della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
 8. di essere in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme Uni En Iso 9001:2000;
 9. avere realizzato nel triennio 2006 - 2008 un fatturato medio annuo, non inferiore a € 200.000,00;
 10. avere gestito in appalto nel triennio 2006 - 2008 contratti di fornitura pasti di refezione scolastica o similare in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali;
 11. Aver prestato nel triennio 2006-2008 almeno n. 3 servizi di refezione scolastica di cui almeno uno di importo annuo non inferiore a € 50.000,00 IVA esclusa.

12. i nominativi delle persone designate a rappresentare e impegnare legalmente la ditta stessa;
13. di non trovarsi in stato di interdizione temporanea dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese;
14. l'inesistenza di condizioni ostative all'assunzione di appalti pubblici di servizi;
15. di aver giudicato i prezzi unitari che rimarranno fissi e invariati, nel loro complesso remunerativi e tali da giustificare l'offerta presentata;
16. di aver preso piena ed integrale conoscenza e di accettare le norme del capitolato speciale d'appalto nonché le condizioni del bando di gara;
17. di rendersi garante nei confronti degli utenti per eventuali danni che dovessero verificarsi nello svolgimento del servizio stipulando regolare polizza di assicurazione per responsabilità civile (come previsto nel capitolato speciale d'appalto);
18. di impegnarsi a presentare in caso di aggiudicazione, tutti i documenti ed atti che saranno richiesti dal Comune al fine della stipula del contratto;
19. di aver visionato i locali in cui dovranno essere forniti i pasti.

Le dichiarazioni dovranno essere fornite nell'ordine suddetto.

Tutti i requisiti sopra richiesti dovranno essere posseduti a pena di esclusione al momento dell'offerta.

Solo in caso di costituenda ATI è necessario dichiarare in sede di offerta l'impegno di ciascuna impresa a costituire l'associazione medesima con l'indicazione dell'impresa che sarà designata quale capogruppo e delle parti del servizio svolte da ciascun componente il costituendo raggruppamento.

Solo in caso di ATI già formalmente costituita è necessario produrre in sede di offerta il mandato speciale con rappresentanza nelle forme di legge, con le indicazioni delle parti del servizio svolte da ciascun componente il raggruppamento.

Verrà esclusa la ditta che non abbia presentato la suddetta dichiarazione o ne abbia omissa in parte il contenuto o gli allegati richiesti.

d) Cauzione provvisoria di Euro 1769,04, **pari al 2%** dell'importo d'appalto, da presentarsi mediante versamento presso la Tesoreria o assegno circolare intestato al comune di Acquaviva Picena o polizza fideiussoria.

e) Documentazione comprovante l'avvenuto versamento della contribuzione pari a € 20,00 all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture ai sensi dell'art. 1 – comma 67 – della L. 266/2006 e delibera dell'Autorità del 01/03/2009 (ricevuta in originale del versamento).

BUSTA "B" riportante all'esterno la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"**

La busta "B", chiusa, sigillata e firmata sui lembi di chiusura, dovrà contenere l'offerta economica in carta legale con marca da bollo redatta in lingua italiana e sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, **come da modello allegato**. L'offerta sarà espressa in cifre e in lettere come **ribasso percentuale sull'importo a base d'asta per singolo pasto**. Nessun altro documento dovrà essere inserito nella busta.

BUSTA "C" - riportante all'esterno la dicitura **"PROGETTO DEL SERVIZIO"**

La busta "C" dovrà contenere, in forma cumulativa e distinta per ognuno dei punti di valutazione relativi al Progetto gestionale del servizio di cui al capo 9 del presente bando, una relazione tecnica dettagliata che consenta l'analisi qualitativa del servizio. Eventuali dichiarazioni sostitutive di certificazioni dovranno essere corredate da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

11) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA .

L'offerta e la documentazione dovrà pervenire all'ufficio protocollo del Comune non più tardi delle **ore 14,00 di lunedì 21 settembre 2009** in plico sigillato controfirmato sui lembi di chiusura dal titolare o legale rappresentante della ditta offerente, con indicazione del mittente e recante la seguente dicitura **PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL BIENNIO 2009/2011**.

Tutta la documentazione dovrà essere redatta in lingua italiana e debitamente sottoscritta dal legale rappresentante. Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni dovranno essere corredate da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

L'offerta tecnica dovrà essere elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara, in particolare dovrà contenere a **pena di esclusione** tutta la documentazione necessaria ad individuare le caratteristiche tecnico-organizzative, operative, qualitative, metodologiche e migliorie inerenti l'esecuzione del servizio.

L'offerta tecnica, redatta in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della società offerente, dovrà essere redatta secondo i criteri schematicamente di seguito rappresentati.

L'offerta tecnica non dovrà contenere, a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta.

Il progetto tecnico dovrà essere redatto sviluppando ciascuno degli elementi indicati nella tabella riportata nell'articolo 9 del presente bando e dovrà avere una lunghezza massima di 20 pagine, più allegati.

Verranno penalizzate le aziende che non rispetteranno tali prescrizioni.

Gli eventuali depliant illustrativi riguardanti le caratteristiche dell'azienda non devono essere inseriti nel progetto tecnico ma in un fascicolo apposito denominato Materiale Informativo e pubblicitario.

Il Progetto tecnico dovrà essere sottoscritto dal titolare o legale rappresentate dell'Impresa o dal procuratore del legale rappresentante.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, il progetto dovrà essere presentato dalla sola impresa capogruppo e sottoscritto da tutte le imprese raggruppate o raggruppande, lo stesso dovrà essere racchiuso in un busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura "Busta C "Progetto del servizio".

Non saranno ammesse alla apertura della busta recante l'offerta economica e saranno escluse dalla gara quelle imprese che non abbiano riportato nella valutazione del progetto del servizio un punteggio di almeno 30 punti.

A pena di esclusione dalla gara, **l'offerta economica** redatta in competente bollo utilizzando preferibilmente il modello allegato al presente disciplinare, dovrà essere racchiusa in una busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura **BUSTA "B" "OFFERTA ECONOMICA"** e dovrà contenere l'indicazione della percentuale di ribasso offerta sul prezzo posto a base di gara (in cifre ed in lettere).

L'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o dal procuratore del legale rappresentante (nel caso deve essere prodotta la relativa procura), a pena di esclusione dovrà essere allegata fotocopia di documento d'identità del sottoscrittore;

Nel caso di RTI non ancora costituiti l'offerta, redatta in conformità ai principi sopra richiamati, dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante di tutte le imprese del costituendo raggruppamento;

Non saranno ammesse offerte in aumento e/o condizionali o parziali.

In caso di discordanza tra cifre e lettere prevarrà il valore più favorevole alla stazione appaltante.

12) SEDUTA DI GARA, ESAME E VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte saranno esaminate da un'apposita commissione, nominata con provvedimento del responsabile del servizio.

In seduta pubblica sono ammessi ad assistere all'apertura delle offerte i legali rappresentanti delle ditte partecipanti o coloro che siano in possesso di apposita delega.

La commissione di gara provvederà:

- in seduta pubblica il giorno **mercoledì 23 settembre 2009 alle ore 10.00** all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile e della busta "A" contenente la documentazione per verificare il possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione alla gara;
- concluse dette operazioni la commissione provvederà, in seduta non pubblica, all'apertura della busta contenente il progetto di servizio (busta "C"), dei soli concorrenti che saranno stati ammessi alla gara, alla valutazione della relazione tecnica comprovante la qualità del servizio e all'attribuzione del punteggio in conformità ai criteri di cui al capo 9 del presente bando;

- successivamente, in seduta pubblica, procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (busta "B") dei soli concorrenti che saranno stati ammessi alla gara;
- ultimate le predette operazioni, procederà quindi con la formazione della graduatoria finale e aggiudicazione provvisoria del servizio alla ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

La seduta di gara può essere sospesa ed aggiornata ad altra ora o ad altro giorno successivo.

L'aggiudicazione diverrà perfetta ed efficace in via definitiva soltanto dopo che saranno state effettuate con esito positivo le verifiche ed i controlli in capo all'aggiudicatario circa il possesso di tutti i requisiti di partecipazione richiesti dal presente bando.

L'Amministrazione comunale si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta purché valida, o di non aggiudicare l'appalto qualora nessuna delle ditte concorrenti sia in possesso dei requisiti richiesti.

Il Comune si riserva, nel caso in cui talune offerte presentassero un prezzo anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e qualora queste non fossero ritenute valide, la facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

Qualora non vi sia alcuna offerta il Comune si riserva la facoltà di affidare il presente appalto a mezzo di procedura negoziata con l'ammissione di imprese idonee, applicando per quanto compatibili i criteri previsti dal presente capitolato.

L'offerta sarà immediatamente valida e vincolante per l'aggiudicatario.

13) CAUZIONI

Il concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare ai sensi dell'art. 75 del D.Lvo 163/2006 una cauzione provvisoria di Euro 1769,04 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, da costituire secondo le modalità indicate nel presente bando.

L'Impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una cauzione definitiva a garanzia dell'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lvo 163/2006.

Cauzione provvisoria

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale dovrà rispettare quanto segue:

- dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

- a) in contanti, previo versamento presso la Tesoreria Comunale Banca Picena Trentina
- b) mediante fidejussione bancaria;
- c) mediante polizza assicurativa;
- d) mediante garanzia fidejussoria rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Decreto Legislativo n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze;

Se prestato nelle forme di cui alle suindicate lettere b), c) e d) dovranno ivi essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;

alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;

alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice?? richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, **a pena di esclusione**, dovrà altresì, ai sensi dell'articolo 75, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, avere validità per almeno 180 giorni; essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

In caso di costituenda riunione temporanea di imprese, ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 75, comma 7), del D.Lgs n. 163/2006, nel caso in cui l'importo della garanzia sia ridotto, il concorrente dovrà presentare – a pena di esclusione - la certificazione di qualità conforme alle norme europee, in originale ovvero in copia autentica ai sensi dell'art. 18 DPR 445/2000.

In caso di costituenda Associazione Temporanea di Imprese ovvero di Associazione Temporanea di Imprese già formalmente costituita, la suddetta certificazione dovrà essere presentata – a pena di esclusione - da ciascun soggetto costituente il raggruppamento.

A riguardo, si precisa che il deposito cauzionale provvisorio copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Cauzione definitiva

Il concorrente che risulterà aggiudicatario, a garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti e prima della stipula del contratto, dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo le condizioni di cui all'articolo 113, del decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006 nelle forme ammesse dalla legge.

Il deposito cauzionale definitivo verrà progressivamente svincolato secondo il disposto dell'articolo 113, comma 3, del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163.

La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163 da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

14) AVVERTENZE E CAUSE DI ESCLUSIONE

Non sono ammesse offerte condizionate o indeterminate o riferite ad altro appalto.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti pervenuta all'Ufficio protocollo entro l'ora e il giorno sopra stabiliti.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta in cui manchi o risulti irregolare o scaduto alcuno dei documenti richiesti.

Parimenti determina l'esclusione della gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposito plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. In questo caso l'offerta non viene aperta e rimane acquisita agli atti di gara debitamente controfirmata dal Presidente con indicazione delle irregolarità.

Non sono ammesse le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto.

In caso di offerte ritenute uguali si procederà al sorteggio a norma dell'art. 77 del R.D. 23 maggio 1924.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. 30 dicembre 1982 N° 955.

Gli offerenti saranno vincolati alla propria offerta per 180 giorni dalla data di esperimento della gara.

Nel termine che verrà indicato dalla stazione appaltante la ditta sarà tenuta a costituire la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo del contratto e ad intervenire per la sottoscrizione del contratto medesimo.

Tutte le spese contrattuali nessuna esclusa saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Il contratto sarà stipulato nella forma di atto pubblico amministrativo.

15) IMPRESE AMMESSE:

Sono ammesse tutte le imprese di cui all'art. 34 del D.Lgs. 1163/2006 e s.m.i. e i raggruppamenti temporanei di cui all'art. 37 del D.Lgs. 12/04/2006 n.163 e s.m.i.

Le imprese partecipanti non dovranno trovarsi nelle condizioni di esclusione previste all'art. 38 del D.Lgs. 12/04/2006 n.163 e s.m.i.

16) OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO.

A pena di esclusione dalla gara è obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali dove devono eseguirsi i servizi.

Il sopralluogo sarà potrà essere effettuato dal 7 al 12 settembre 2009 concordando le modalità con il competente ufficio comunale.

17) PUBBLICAZIONE DEL BANDO DI GARA E DI TUTTI I SUOI ALLEGATI

Il bando di gara e tutti i suoi allegati vengono pubblicati in forma integrale all'Albo Pretorio Comunale e sul sito del Comune di Acquaviva Picena (www.comuneacquavivapicena.it) e per estratto sulla Gazzetta Ufficiale – V serie speciale.

Bando e allegati:

- **ALLEGATO 1) ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA**
- **ALLEGATO 2) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ALLEGATA ALL'ISTANZA DI AMMISSIONE**
- **ALLEGATO 3) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ALLEGATA ALL'ISTANZA DI AMMISSIONE**
- **ALLEGATO 4) OFFERTA ECONOMICA**
- **ALLEGATO 5) SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI**
- **ALLEGATO 6) MENU'**

18) TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi dell' art. 13 del d. lgs. 30 giugno 2003 , n. 196 e successive modificazioni s'informa che:

- a) i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini dello stesso procedimento, il trattamento dei dati conferiti dai partecipanti alla gara ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti rispetto all'affidamento del servizio di cui trattasi;
- b) il conferimento dei dati richiesti ha natura facoltativa; un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni previste comporterà l'esclusione dalla procedura di gara;
- c) i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:
 - al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto o in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
 - agli eventuali soggetti esterni dell'Ente comunque coinvolti nel procedimento di gara;
 - alla commissione di gara;
 - ai concorrenti in gara;
 - ai competenti uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
 - agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della legge 241/90
- d) soggetto attivo della raccolta dati è l'Amministrazione Comunale.

19) MODALITA' DI RICHIESTA DEL CAPITOLATO SPECIALE E DELLA OCUMENTAZIONE COMPLEMENTARE, INFORMAZIONI RELATIVE:

I documenti di gara possono essere richiesti all'Ufficio Segreteria del Comune Di Acquaviva Picena, Via San Rocco 9 - 63030 Acquaviva Picena, Tel. 0735/764005 - Fax 0735/764643 Ovvero Per E.Mail Ai Seguenti Indirizzi

segreteria@comuneacquavivapicena.it

info@comuneacquavivapicena.it

può inoltre essere scaricato dal sito ufficiale del Comune www.comuneacquavivapicena.it

20) ALTRE INDICAZIONI RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

Per tutto quanto non previsto nel presente bando di gara, capitolato speciale, disciplinare e allegati, si fa riferimento al vigente regolamento per i contratti di questo Ente e alla normativa nazionale di riferimento per le gare di appalto pubbliche.

Responsabile di Area è la dott.ssa Maria Stella.

Responsabile del Procedimento è la dott.ssa Maria Stella.

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Maria Stella



Comune di Acquaviva Picena

Provincia di Ascoli Piceno

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PERIODO OTTOBRE 2009 / 30 GIUGNO 2011

INDICE:

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Dimensione presumibile dell'utenza e Orario del Servizio
- Art. 4 - Svolgimento del Servizio
- Art. 5 - Interruzione del Servizio

TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- Art. 6 - Spese inerenti al servizio
- Art. 7 - Assicurazioni
- Art. 8 - Domicilio
- Art. 9 - Manutenzioni ordinarie
- Art. 10 - Deposito cauzionale definitivo
- Art. 11 - Disdetta del contratto da parte dell'appaltatore
- Art. 12 - Divieto di cessione o sub - appalto
- Art. 13 - Obblighi normativi
- Art. 14 - Trattamento dei dati personali

TITOLO III - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

- Art. 15 - Personale
- Art. 16 - Organico
- Art. 17 - Direzione tecnica del servizio
- Art. 18 - Vestiario
- Art. 19 - Addestramento, formazione ed informazione
- Art. 20 - Rispetto delle normative vigenti e applicazione dei contratti di lavoro

TITOLO IV - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 21 - Tabelle Merceologiche e qualità delle materie prime alimentari
- Art. 22 - Conformità degli alimenti
- Art. 23 - Tracciabilità - Rintracciabilità

Art. 24 - Menù – Variazioni e diete speciali
Art. 25 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti

□ **TITOLO V - PULIZIA E IGIENE E SICUREZZA**

Art. 26 - Operazioni di lavaggio e pulizia Interventi ordinari e straordinari e disinfestazione
Art. 27 - Rifiuti
Art. 28 - Norme in materia di sicurezza

□ **TITOLO VI - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

Art. 29 - Diritto di controllo del committente
Art. 30 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze
Art. 31 - Blocco delle derrate
Art. 32 - Autocontrollo igienico da parte dell'Appaltatore
Art. 33 - Contestazioni
Art. 34 - Inadempienze e penalità

□ **TITOLO VII- FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Art. 35 - Prezzo dell'appalto
Art. 36 - Pagamenti

**TITOLO VIII - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO CLAUSOLA
RISOLUTIVA ESPRESSA E NORME FINALI**

Art. 37 - Risoluzione del contratto
Art. 38 - Struttura
Art. 39 - Consegna delle strutture immobili, delle macchine, degli arredi e degli impianti
Art. 40 - Riconsegna delle strutture, degli impianti, delle macchine e degli utensili
Art. 41 - Verifica periodica degli immobili e degli impianti
Art. 42 - Disposizioni finali
Art. 43 - Controversie
Art. 44 - Rinvio

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Acquaviva Picena concede in appalto il Servizio di Refezione Scolastica e servizi complementari da svolgersi nei modi, termini ed obblighi stabiliti dal presente capitolato.

Il luogo di svolgimento del servizio è individuato presso la mensa della Scuola Materna sita in Acquaviva Picena Via Garibaldi che, completa di ogni attrezzatura, viene messa a disposizione dal Comune.

Il servizio consiste nella **produzione, fornitura e somministrazione** dei pasti agli alunni delle Scuole Materna, Elementare e Media, agli insegnanti ed educatori nonché nella fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovaglette bicchieri e stoviglie monouso e completamento e sostituzione di bicchieri, piatti e posate e quant'altro necessario alla consumazione del pasto; Rientra tra i servizi complementari l'eventuale fornitura del pasto ai dipendenti comunali per i giorni di rientro pomeridiano dietro presentazione di regolare buono pasto da conteggiarsi analogamente a quelli degli alunni.

Il numero complessivo degli utenti del servizio a settembre 2009 è quello riportato nel successivo art. 6 del presente capitolato d'appalto.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti, rilevate dalla personale dell'appaltatore

L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto a cura del Servizio competente eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di due anni scolastici corrispondenti alle annualità 2009/2010 e 2010/2011 con data di inizio che può coincidere o non con l'avvio delle lezioni.

La data effettiva di decorrenza sarà stabilita dall'Amministrazione Comunale sentito il Dirigente Scolastico.

Dalla data stabilita per la decorrenza del servizio la Ditta dovrà assicurarne l'attivazione.

L'appalto scadrà di diritto al termine dell'Anno Scolastico 2010/2011 per ciascun grado secondo il calendario scolastico approvato senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Committente non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere una proroga tecnica e l'Appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere dal contratto nel caso di soppressione motivata del servizio dandone comunicazione alla Ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata con preavviso di un mese.

ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E ORARIO DEL SERVIZIO

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della struttura secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

I pasti erogati alla Scuola dell'Infanzia verranno distribuiti dal Lunedì al Venerdì fra le ore 11,30 e le ore 11,35 e alla Scuola Media solo il Lunedì ed il Mercoledì fra le ore 13.00 e le ore 13.05.

L'orario di erogazione dei pasti è puramente indicativo.

Il numero dei pasti settimanali è indicativamente il seguente:

SCUOLA	NUMERO ALUNNI	Giorni	Totale pasti
INFANZIA	58	180	10440
PRIMARIA	-----	-----	-----
SECONDARIA DI 1° GRADO	12	72	864
TOTALE PASTI per 1 anno scolastico			11304
TOTALE PASTI per biennio scolastico			22680

Il prezzo unitario del pasto posto a base di gara è pari ad € 3,90 per un totale presunto annuo di € 44.085,6 e per un importo complessivo dell'appalto sul biennio di € 88.452 (ottantottomilaquattrocentocinquantadue/00).

Il numero degli utenti e dei pasti sopra riportato è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

ART. 4 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta con propri capitali e mezzi, con proprio personale, mediante la propria organizzazione ed a suo rischio, rimanendo a carico della medesima le spese di acquisto delle materie prime, del confezionamento dei pasti e della pulizia della mensa, mentre rimangono carico del Comune le spese relative ai locali e la messa a disposizione delle suppellettili e stoviglie come di seguito meglio specificato:

-Spetta alla Ditta:

- a) approvvigionamento delle materie prime alimentari e del materiale di consumo la preparazione dei pasti da effettuarsi nel corso della mattinata di ogni giorno di servizio, per la somministrazione e distribuzione meridiana del giorno stesso;
- b) pulizia giornaliera dei locali della mensa suddetta;
- c) predisposizione del refettorio;
- d) preparazione dei tavoli per i pasti;
- e) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- f) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) gestione dei rifiuti.

-Spetta all'Ente appaltante:

1. fornitura locali ed attrezzature, riscaldamento, energia elettrica, acqua e gas nonché gli oneri per la manutenzione straordinaria;
2. fornitura di suppellettili e stoviglie, per la cui consegna sarà redatto apposito inventario in contraddittorio tra le parti, rimanendo il gestore responsabile degli smarrimenti e dei deterioramenti.

ART. 5 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

TITOLO II - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 6 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Appaltatore; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione a rogito del Segretario Comunale, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore.

ART. 7 - ASSICURAZIONI

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 2.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Copia di dette polizze dovranno essere consegnate al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 8 - DOMICILIO

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

ART. 9 - MANUTENZIONI ORDINARIE

Sono a carico dell'impresa gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle attrezzature ed arredi presenti nella cucina e nel refettorio utilizzato per il servizio di ristorazione, nonché la sostituzione, in caso di rottura, di tutte le attrezzature ed arredi presenti.

L'Appaltatore, oltre quanto previsto nell'articolo 1 e per la durata dell'appalto, deve provvedere all'acquisto e reintegro delle stoviglie, che si rendessero necessarie al corretto ed efficiente espletamento del servizio.

Al verificarsi di guasti per i quali è necessario un intervento di ordinaria manutenzione l'Appaltatore sarà tenuto a provvedere a propria cura e spese e con personale specializzato, eseguendo tempestivamente gli interventi necessari nei minimi tempi possibili (max 5 giorni consecutivi). L'Appaltatore, per ogni intervento di ordinaria manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Committente un'adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro presso ciascun terminale di distribuzione, a disposizione per la consultazione degli uffici comunali.

ART. 10 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

La cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione e dovrà essere versata in uno dei modi previsti nell'art. 13 del Bando.

Le eventuali deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

ART. 11 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

ART. 12 - DIVIETO DI CESSIONE O SUB - APPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non è consentito il sub-appalto del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo dei locali per gli usi consentiti senza la preventiva autorizzazione del Committente .

ART. 13 - OBBLIGHI NORMATIVI

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 14 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.. Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:

- a. la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b. le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- c. il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del procedimento.

TITOLO III - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

ART. 15 – PERSONALE

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale di proprio personale dipendente, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o documenti fiscali da presentarsi su richiesta del Committente.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza di tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

ART.16 - ORGANICO

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, distribuzione dei pasti nonché la pulizia degli ambienti con proprio personale. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffia e giacca).

Tutto il personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e quello addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'ASUR, secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

a) presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Devono essere preventivamente comunicate, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

ART. 17 - DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'ASUR, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente Scolastico. Il direttore responsabile, in collaborazione con le strutture preposte dell'Appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-

qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

ART. 18 - VESTIARIO

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/2008, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa.

ART. 19 - ADDESTRAMENTO, FORMAZIONE ED INFORMAZIONE

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal D. Lgs. 155/97 sull'igiene delle produzioni alimentari.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

ART. 20 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI E APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

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

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E MENU'

ART. 21 - TABELLE MERCEOLOGICHE E QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI

I generi alimentari utilizzati dalla Ditta aggiudicataria dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente

rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4, della legge finanziaria nr. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7).

I prodotti provenienti da coltivazioni biologiche garantite e certificate specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: la frutta, gli ortaggi, la verdura fresca, i cereali, l'olio extravergine di oliva.

A tale scopo si prescrive che tali prodotti biologici siano reperiti presso Aziende sottoposte ai controlli di cui al D.Lgs. n.220 del 17.5.1995.

Sulle confezioni dei prodotti biologici dovranno essere esposte le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa in materia:

- . lotto di produzione nei casi previsti dalla legge;
- . produttore e luogo di produzione;
- . ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- . data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge;

Gli imballaggi debbono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per olii: vetro.

L'Amministrazione Comunale si riserva di inserire in via definitiva o temporanea, ulteriori prodotti biologici in sostituzione di altri tradizionali o biologici, previo accordo con la Ditta aggiudicataria.

Le specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti sono indicate nell'allegato 5 del presente capitolato.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra comunque biologica, previa tassativa autorizzazione preventiva del Committente.

L'Appaltatore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Committente ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 22 - CONFORMITÀ DEGLI ALIMENTI

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;

- c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;
- d) effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, delle cucine, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Per quanto concerne i prodotti, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:

-carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (indicazione geografica protetta) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale - Razza Marchigiana"; la Ditta fornitrice dovrà pertanto essere iscritta al Consorzio C.C.B.I. (consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze marchigiane).

L'origine della carne dovrà essere sempre documentata con certificazione che consenta il controllo dell'allevamento al consumo;

-pesce fresco o surgelato;

-carne di maiale fresca, di buona qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;

-carne bianca fresca, di buona qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;

-olio extra vergine di oliva;

-pasta di grano duro e riso resistenti alla cottura;

-frutta, verdura e ortaggi freschi, fatta salva l'evenienza, per alcune tipologie di alimenti ed in particolari stagioni, di prevedere l'utilizzazione di prodotti surgelati;

-parmigiano reggiano;

-uova fresche con possibilità di utilizzare uova pastorizzate;

-latticini freschi a minimo contenuto di grassi (es. ricotta di mucca, mozzarella, fiordilatte, stracchino, caciotta, ecc.);

-legumi freschi, secchi o surgelati;

-pane confezionato all'origine;

-prosciutto crudo e cotto ottenuto da animali allevati in Italia, prodotti in conformità del D.Lgs. n.537/92 e successive modificazioni ed integrazioni ;

-pomodori pelati.

ART. 23 - TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr. °1760.

ART. 24 – MENÙ – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La predisposizione dei pasti dovrà seguire la tabella dietetica predisposta dal competente Servizio della A.S.L. n.12 e dovrà inoltre adeguarsi ai menù e alle grammature previste dalla suddetta tabella (ALLEGATO 6).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In caso di necessità o in occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto potrà essere sostituito, in accordo con l'autorità scolastica, dalla fornitura di cestino pic- nic individuale, secondo le specifiche fornite.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla preparazione di diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono 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 5% dei pasti per refettorio) che sarà predisposto dall' ASUR ZT. 12 . – SIAN - U.O. Igiene della Nutrizione.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti. Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio competente del Comune.

L'Amministrazione declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o all'Appaltatore.

L'Appaltatore deve garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

Il menù potrà essere soggetto a variazione sulla base delle richieste del competente Servizio Sanitario di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e della Commissione.

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di refezione è composto da:

- un primo piatto con possibilità di doppio condimento
- un secondo piatto,
- un contorno,
- pane (senza grassi aggiunti)
- frutta fresca di stagione

L'Appaltatore si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Il Committente può richiedere all'Appaltatore, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

◆ Cestino freddo:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto,
- un succo di frutta da 200 ml,
- un pacchetto di biscotti monoporzione,
- un pacchetto di crackers,
- acqua oligominerale 500 ml.,
- un frutto,
- 2 tovaglioli di carta,
- 1 bicchiere monouso.

ART. 25 - MODALITÀ DI SERVIZIO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 3 del presente capitolato. L'impresa deve inoltre garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario compresi guanti e mascherine monouso, se del caso.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico.

Qualora nelle cucine non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di piatti e posate a perdere, oltre che a provvedere all'immediata riparazione della macchina, senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

TITOLO V PULIZIA IGIENE E SICUREZZA

ART. 26 - OPERAZIONI DI LAVAGGIO E PULIZIA, INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI E DISINFESTAZIONE.

L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie, la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il centro di refezione dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

L'Appaltatore si impegna a provvedere in particolare alla pulizia ordinaria e straordinaria della cucina, delle sale refettorio, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché servizi igienici utilizzati sia dal personale addetto che dagli utenti, annessi al refettorio, dispensa, area ricevimento merci. Si precisa che la fornitura di materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica) è a carico dell'Appaltatore.

La eventuale disinfestazione della cucina e del refettorio è a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.

I prodotti e le tecniche utilizzate saranno sottoposte a parere preventivo del responsabile del Servizio comunale competente; l'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

L'Appaltatore dovrà presentare in sede di offerta un programma di pulizia e sanificazione che elenchi e descriva:

- ✧ . periodicità interventi
- ✧ . tipi di intervento
- ✧ . modalità di intervento
- ✧ . prodotti utilizzati

Le operazioni di pulizia da eseguire presso il refettorio consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Dovendo alcuni giorni svolgersi il servizio in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc).

ART. 27- RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani derivanti dal servizio dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso il refettorio) nei contenitori per la raccolta degli R..S.U. incluse le

sostanze grasse, mentre Vetro – plastica - lattine – carta e cartone in quelli appositi della differenziata.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo il Regolamento della Raccolta R.S.U comunale.

ART. 28 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D. Lgs. 81/2008.

TITOLO VI CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

ART. 29 - DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

È facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge.

ART. 30 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DI QUALITÀ E RISPETTIVE COMPETENZE

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASUR , il responsabile del servizio COMUNALE COMPETENTE, gli amministratori comunali, la commissione mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

ART. 31 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo ad un blocco di derrate. I tecnici incaricati dalla committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

ART. 32 – AUTOCONTROLLO IGIENICO DA PARTE DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore deve effettuare il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e dalla legislazione applicabile. Pertanto l'Appaltatore deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

L'applicazione dell'autocontrollo nell'ambito del servizio di ristorazione per il Committente è responsabilità del direttore del centro cottura, che dovrà eseguire verifiche per valutarne l'affidabilità ed efficacia.

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali; devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati del Committente.

ART. 33 - CONTESTAZIONI

Il Committente farà pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

L'Appaltatore non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze e fatti ininfluenti sul servizio benché prevedibili se non preventivamente comunicate per iscritto. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 34 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato, il Committente provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. Il gestore, ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

Nel caso non venga eseguito il servizio l'appaltatore sarà gravato di una penalità di **Euro 500,00** per ogni giorno di interruzione oltre il rimborso dell'eventuale differenza pagata dall'Amministrazione per assicurare il servizio e il corrispettivo dovuto dall'appaltatore.

Qualora i cibi fossero di qualità scadente e non rispondenti al menu presentato oppure in caso di fornitura non corrispondente alla grammatura su 10 porzioni scelte a caso con la tolleranza del 5% in meno e tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo **Euro 500,00**;

In caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della struttura pubblica o di fiducia dell'Amministrazione Comunale, si procederà previa contestazione a defalcare il valore complessivo della fornitura contestata e all'applicazione della penale **di Euro 500,00**.

Per mancata ottemperanza entro 8 giorni a quanto previsto nel precedente articolo **Euro 250,00**.

TITOLO VII FATTURAZIONE E PAGAMENTI

ART. 35 IL PREZZO DELL'APPALTO

Il prezzo a base di gara per ogni singolo pasto soggetto a ribasso è stabilito in €. 3,90, esclusa l'IVA di legge.

Il numero presunto dei pasti annui è di circa 11304 e di 22680 nel biennio e, pertanto, per un valore complessivo presunto dell'appalto di € 88.452 oltre l'IVA di legge.

Il gestore sarà tenuto alla fornitura anche nel caso in cui il numero dei pasti dovesse risultare superiore e non potrà pretendere alcunché dal Comune qualora risultasse inferiore.

ART 36 PAGAMENTI

I pasti saranno, erogati dietro consegna agli incaricati della Ditta, di "BUONI PASTO" distribuiti dal Comune agli utenti.

Tali buoni devono essere custoditi dalla Ditta e riconsegnati al Comune e fanno fede per il numero dei pasti erogati.

I pagamenti alla Ditta, da effettuarsi sulla base del prezzo di aggiudicazione e secondo quanto stabilito nel presente articolo, avverranno dietro presentazione di regolari fatture mensili, vistate dal Responsabile del Servizio competente pagabili entro 60 giorni.

TITOLO VIII RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E NORME FINALI

ART. 37- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a. apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d. impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e. gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore ;
- h. inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i. interruzione non motivata del servizio;
- j. assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore del servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k. sub-appalto del servizio;
- l. cessione del contratto a terzi;
- m. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n. ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o. destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- p. mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste;
- q. mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto ;

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

ART. 38- STRUTTURA

Il Committente mette a disposizione dell'Appaltatore i locali e le attrezzature dei locali della Scuola Materna di Acquaviva Picena presso il quale l'Appaltatore deve procedere all'espletamento del servizio di refezione nello stato di fatto in cui si trova.

ART. 39- CONSEGNA DELLE STRUTTURE, DELLE MACCHINE, DEGLI ARREDI E DEGLI IMPIANTI

Il Committente darà in consegna all'Appaltatore, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio a cura dell'Appaltatore, i locali di pertinenza del servizio di distribuzione dei pasti e del refettorio .

L'elenco delle attrezzature dovrà riportare la marca, il modello e lo stato di conservazione.

Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie ed eventuali sostituzioni o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.

ART. 40 - RICONSEGNA DELLE STRUTTURE, DEGLI IMPIANTI, DELLE MACCHINE E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria (di proprietà del Comune), in numero pari a quelli

risultanti dall'inventario, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo nel corso della durata del contratto.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati alla ditta appaltatrice.

ART. 41 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

In qualunque momento, su richiesta del Committente, ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore ed il Committente, ciascuno per la propria competenza, sopperirà con la necessaria sostituzione nei tempi più brevi possibili. In caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro dei materiali dandone comunicazione scritta all'Appaltatore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, oltre ad eventuali penali.

ART. 42- DISPOSIZIONI FINALI

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente notificherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

ART. 43 – CONTROVERSIE

Le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, verranno deferite alla giurisdizione del Tribunale di Ascoli Piceno

ART. 44 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

ALLEGATO 1) ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA

ISTANZA DI AMMISSIONE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL BIENNIO 2009/2011

Al Comune di Acquaviva Picena
Via San Rocco 9
63030 Acquaviva Picena

1) Il sottoscritto.....
nato a il
residente nel Comune di..... Provincia Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
legale rappresentante della/del
Ditta.....
.....
con sede nel Comune di Provincia..... Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
codice fiscale numero.....
partita I.V.A. numero.....
telefono.....fax.....

2) Il sottoscritto.....
nato a il
residente nel Comune di..... Provincia Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
legale rappresentante della/del
Ditta.....
.....
con sede nel Comune di Provincia..... Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
codice fiscale numero.....
partita I.V.A. numero.....
telefono.....fax.....

CHIEDE/CHIEDONO

Di poter partecipare alla procedura aperta per l’affidamento del servizio di refezione scolastica per il biennio 2009/2011 presso il Comune di Acquaviva Picena

(barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente)

- come impresa singola;
- In associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti: **(indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):**

Impresa capogruppo _____

Imprese mandanti 1) _____

2)

Per le imprese mandanti che intendono riunirsi in ATI o consorzi ordinari di concorrenti ciascuna impresa dovrà effettuare la seguente dichiarazione:

in caso di aggiudicazione le ditte si impegnano a costituire l'ATI uniformandosi alla vigente disciplina in materia di contratti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee d'impresa consorzio o GEIE conferendo _____ mandato speciale con _____ rappresentanza all'impresa _____ designata quale capogruppo dell'ATI che eseguirà le seguenti parti del servizio _____;
L'Impresa _____ mandante eseguirà le seguenti parti del servizio: _____;

Per i consorzi di cui all'art. 34 lett. b e c D.lgs. 163/2006 dovrà essere effettuata la seguente dichiarazione:

in caso di aggiudicazione, il servizio sarà eseguito dalle seguenti imprese consorziate

Allega/no alla presente istanza:

- le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara in oggetto,
- la Cauzione provvisoria di Euro 1769,04, pari al 2% dell'importo d'appalto
- la documentazione comprovante l'avvenuto versamento della contribuzione pari a € 20,00 all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture ai sensi dell'art. 1 – comma 67 – della L. 266/2006 e delibera dell'Autorità del 01/03/2009 (ricevuta in originale del versamento)
- Copia del capitolato speciale d'appalto munito di timbro della ditta e firma del legale o dei legali rappresentanti della medesima per accettazione;
- Referenze da almeno due istituti di credito circa la capacità economico-finanziaria della ditta, in data non anteriore a due mesi dalla presentazione dell'offerta

_____, lì, _____

IN FEDE

(firma leggibile)

AVVERTENZE:

- Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta a pena di esclusione da tutti i soggetti che formeranno il predetto R.T.I. o consorzio.**
- A pena di esclusione alla presente istanza dovrà essere allegata la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del/i sottoscrittore/i.**

**ALLEGATO 2)
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA "A" ALLEGATA ALL'ISTANZA DI AMMISSIONE**

Avvertenza: Per Ati o Consorzio ordinario di concorrenti dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata.

Dichiarazione sostitutiva ai sensi D.P.R. 28.12.2000 n. 445

Il Sottoscritto/a _____

Nato/a _____ il _____

Residente nel Comune di _____ prov. _____ Via _____

Codice fiscale _____

In qualità di _____

della Ditta _____

Con sede legale nel Comune di _____ Prov. _____ Via _____

Con sede operativa nel Comune di _____ Prov. _____ Via _____

Con codice fiscale n. _____ Con partita Iva n. _____

Tel. N. _____ Fax n. _____

Al fine di partecipare alla procedura aperta in oggetto come:

- Impresa singola;**
- Mandataria di ATI con _____**
- Mandante di ATI con _____**

Ai sensi degli artt. 38,46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

1. che la Ditta è regolarmente iscritta alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura competente per territorio, per prestazioni analoghe e quelle messe in gara;
2. che non sussistono cause di divieto o di sospensione di cui all'allegato 1 del D.Lgs. 490/94 (disposizioni antimafia);
3. che in capo alla Ditta non sussiste alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione a gare pubbliche previste dall'art. 38 del D. Lgs. 163/2006
4. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente;
5. di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili ai servizi del presente appalto in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i servizi;
6. di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ex art. 17 della legge N° 68 del 12 marzo 1999;
 di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15,
7. di assumersi gli obblighi previsti a carico del datore di lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 riguardante il miglioramento della sicurezza della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.
8. di essere in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme Uni En Iso 9001:2000;
9. che negli ultimi tre anni (2006-2008) il fatturato è stato:
anno 2006: €
anno 2007: €
anno 2008: €
per un totale medio annuo pari a €

10. di avere gestito in appalto nel triennio 2006-2008 contratti di fornitura pasti di refezione scolastica o similare in modo soddisfacente, senza l'instaurazione di alcun contenzioso, nel pieno rispetto di tutte le clausole contrattuali.

11. di aver prestato nel triennio 2006 - 2008 almeno n. 3 servizi di refezione scolastica di cui almeno uno di importo annuo non inferiore a € 50.000,00 IVA esclusa. Indicare di seguiti i committenti e gli importi:

.....
.....
.....

12. che i nominativi delle persone designate a rappresentare e impegnare legalmente la Ditta risultano essere i seguenti:

.....
.....

13. **(Solo per i consorzi di cui art. 34 comma 1, lett. b) e c) del D.lgs 163/2006)** che, in caso di aggiudicazione il servizio sarà eseguito dalla/e seguenti imprese consorziate:
(indicare denominazione e sede legale di ciascuna ditta)

(Per tutte le imprese mandanti che intendono riunirsi in Associazione Temporanea, Consorzio Ordinario di concorrenti Geie)

14. Di non trovarsi in stato di interdizione temporanea dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese;

15. l'inesistenza di condizioni ostative all'assunzione di appalti pubblici di servizi;

DICHIARA ALTRESI'

1. di aver giudicato i prezzi unitari che rimarranno fissi e invariati, nel loro complesso remunerativi e tali da giustificare l'offerta presentata;
2. di aver preso piena ed integrale conoscenza e di accettare le norme del capitolato speciale d'appalto nonché le condizioni del bando di gara;
3. di rendersi garante nei confronti degli utenti per eventuali danni che dovessero verificarsi nello svolgimento del servizio stipulando regolare polizza di assicurazione per responsabilità civile (come previsto nel capitolato speciale d'appalto);
4. di impegnarsi a presentare in caso di aggiudicazione, tutti i documenti ed atti che saranno richiesti dal Comune al fine della stipula del contratto.
5. di aver visionato i locali in cui devono essere forniti i pasti.

DICHIARA INFINE

1. di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come s'impegna, nel caso in cui l'impresa sia dichiarata aggiudicataria della fornitura, a collaborare con l'Amministrazione per il reperimento di tutte le certificazioni.
2. di essere informato ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche in virtù di quanto espressamente specificato nel disciplinare di gara.

Appone la sottoscrizione, consapevole delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false o incomplete.

.....li

Il Legale Rappresentante

.....

Avvertenza:

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 occorre allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del dichiarante.

ALLEGATO 3)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA "B" ALLEGATA ALL'ISTANZA DI AMMISSIONE

Avvertenza:

La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di Rappresentanza

I sottoscritti:

1).....
nato a.....il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
nella sua qualità di.....

2).....
nato a.....il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
nella sua qualità di.....

3).....
nato a.....il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
nella sua qualità di.....

4).....
nato a.....il.....
residente nel Comune di.....Provincia.....Stato.....
Via/Piazza.....n°.....
nella sua qualità di.....

consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

DICHIARANO

Ai sensi dell'articolo 46 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

che non è mai stata pronunciata, nei confronti dei sottoscritti, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;

DICHIARANO, ALTRESI'

ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445,

di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 (ex art.12 del Decreto Legislativo 17.03.95 n. 157) e successive modificazioni ed integrazioni;

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

.....li

DICHIARANTI

FIRME

Sig.....
in qualità di legale rappresentante

.....

1)Sig.....
in qualità di.....

.....

2)Sig.....
in qualità di.....

.....

3)Sig.....
in qualità di.....

.....

4)Sig.....
in qualità di.....

.....

Avvertenza:

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 occorre allegare fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, di ogni dichiarante.

ALLEGATO 4) OFFERTA ECONOMICA

OFFERTA ECONOMICA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL BIENNIO 2009/2011

Al Comune di Acquaviva Picena
Via San Rocco 9
63030 Acquaviva Picena

In caso di partecipazione in forma singola

Il/la sottoscritto/a _____,
legale rappresentante dell’Impresa _____ concorrente **come
impresa singola** all’appalto del servizio indicato in oggetto

oppure

in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti (art. 34 lett. D) del D.Lgs. 163/06

I sottoscritti

Legali rappresentanti rispettivamente
dell’Impresa _____ (mandataria)
dell’Impresa _____ (mandante)
concorrenti in **Raggruppamento Temporaneo di Impresa all’appalto** del servizio indicato in
oggetto

OFFRE/OFFRONO

per la gara in oggetto

RIBASSO PERCENTUALE DA APPLICARE AL PREZZO DEL PASTO A BASE DI GARA (in cifre)	RIBASSO PERCENTUALE DA APPLICARE AL PREZZO DEL PASTO A BASE DI GARA (in lettere)

DICHIARA/DICHIARANO

Di accettare integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e di impegnarsi a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel Capitolato Speciale di Appalto, nella documentazione tecnica allegata ad esso, che ne costituisce parte integrante e sostanziale, anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 1341 del Codice Civile.

Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio.

Di considerare i prezzi medesimi, nel loro complesso, congrui, remunerativi e omnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e che gli stessi consentono di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto da contratto collettivo vigente nella Provincia Ascoli Piceno.

_____ lì, _____

IL CONCORRENTE

Firma Legale rappresentante dell'Impresa

AVVERTENZE:

In caso di partecipazione alla gara in Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti la presente offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il Raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, la presente offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.

ALLEGATO 5 - SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI

1 Introduzione

Il presente allegato indica le caratteristiche merceologiche che le principali derrate alimentari fornite dovranno avere.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate.

La qualità dei prodotti alimentari deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente allegato.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/2000 n 53; devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ. mod.); deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

2 Cereali e derivati:

2.1 Pasta secca

Pasta di 1 qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola, ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui alle leggi n.580 del 4.7.1967 (G.U. n.189 del 29 luglio 1967) e successive modifiche e n.440 dell'8 giugno 1971 (G.U. n.172 del 9 luglio 1971).

Proprietà:

- umidità massima: 12,5%;
- acidità massima: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 0,70 e massimo 0,90;
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo 0,45;
- sostanze azotate : su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50;
- priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza;
- di perfetta essiccazione e conservazione ;
- non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Quando fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 min. e 20 min. quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. La pasta non dovrà spezzarsi alla cottura né disfarsi e diventare collosa o intorbidire sensibilmente l'acqua. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: 1) tempo di cottura 2) resa (almeno di peso con la cottura) 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità) s" 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza di spaccature.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti: a) il peso netto b) il tipo di pasta c) la ditta produttrice d) il luogo di produzione (come da D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n.114),e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/92 n 109 e succ. mod.come la data di scadenza).

2.2 Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto deve essere esente da additivi..

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art.31 della legge 04.07.1967 n.580 e succ .modifiche, della legge 08.06. 1971 n 440, della circolare ministeriale 32/1985 e del D.lgs. 109/92.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 0,85 e massimo 1,05
- sostanze azotate : su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 12,50
- cellulosa:su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 e massimo0,45.

2.3 Pasta fresca

Per le paste fresche sono valide le indicazioni riportate per le paste secche tranne per l'umidità e l'acidità.

Il limite di umidità è del 30% per le paste alimentari fresche poste in vendita in confezioni sigillate, che siano realizzate sottovuoto o sterilizzate, in banda stagnata o formata di materia plastica.

L'acidità non deve superare il limite di gradi 6, tranne per le paste con carne che può arrivare fino a 7 gradi.E' consentito l'uso di grano tenero.

2.4 Paste speciali con ripieno

Devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (Circ. Min. 32/1985, D.lgs 109/92, DM 264/98 e succ. mod.), essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (almeno 4 uova intere di gallina, prive di gusci, per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti. Di seguito vengono riportate alcune di queste: a) Tortellini; b) Ravioli

2.4.1 Tortellini

Il rapporto pasta-ripeno deve essere pari a 80-20. Il ripieno deve essere composto da prosciutto crudo,formaggio grana e pangrattato o altri ingredienti a scelta dell'Amministrazione (funghi,ecc..).Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista dall'art.5 DL n.537 del 30/12/1992, come modificato dal D.lgs. 19/3/1996 n. 251, dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato DL 537 e successive modificazioni.

2.4.2 Ravioli

Il rapporto pasta –ripeno deve essere pari a 60-40.Il ripieno deve essere composto da :ricotta 55%,pangrattato 25%,spinaci freschi o surgelati 11%,formaggio grana 8% e sale.

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed atomizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna. Le singole confezioni vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

2.5 Gnocchi di patate

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime (farina di grano tenero o fecola e patate) impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida,ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il prodotto deve essere corrispondente ai requisiti della L. 580/1967.Su ogni confezione deve essere riportata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della data di consegna.

2.6 Riso

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo FINO della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/1958 e succ.modificazioni (L. n. 586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti

Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui Parboiled, a seconda se componente di minestre, risotti, insalate di riso... La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n.325 del 18/3/1958 e succ.modificazioni (L.n.586 del 5/6/1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n.109) in vigore al momento della consegna.

2.7 Farina bianca

2.7.1 Farina di grano tenero

La farina di grano tenero avrà le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580 /67 titolo II art.7. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n. 155 e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).

2.7.2 Farina di grano tenero Tipo 0

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca massimo 0,65
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca massimo 0,20
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 9

2.7.3 Farina di grano tenero Tipo 00

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca massimo 0,50
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 7

2.8 Farina di mais precotta per polenta

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere. Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farine di mais precotta, ma sempre nel rispetto della legge.

2.9 Semola

E' denominato – semola di grano duro- o semplicemente –semola- , il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Per il prodotto sono richieste le seguenti caratteristiche (L 580/1967):

Umidità massima 14,50%

Ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 0,7 - massimo 0,85

Cellulosa su 100 parti di sostanza secca minimo 0,20 - massimo 0,45

sostanze azotate: su 100 parti di sostanza secca (N x 5,70) minimo 10,50

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro. I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione (D.P.R. n. 327/1980 art. 64, il D.lgs 26/5/1977 n. 155 e successive modifiche, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109 e succ. mod.).

3 Pane e derivati

3.1 Pane fresco

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "0" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4/7/67 n. 580 Titolo III art. 14 e seguenti (così come modificati dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, e dalla L. 22 febbraio 1994, n. 146), con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art 19 (così come modificato dal D.P.R. 30-11-1998, n. 502).

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a 50 gr.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato: lo stesso dovrà risultare ben cotto, sfornato da almeno due ore e i panini dovranno essere confezionati singolarmente con involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

La fornitura deve essere garantita; 1) in recipienti idonei per il trasporto alimenti 2) assicurando tutte le norme di igiene del caso

3.2 Pane integrale

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale di grano tenero.

Farina di grano tenero Integrale:

- umidità massima 14,5%;
- ceneri :su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa : su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60
- glutine secco : su 100 parti di sostanza secca minimo 10

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge (art. 7 della legge n. 580/67 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502) e non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

3.3 pane speciale (panini all'olio)

Nella produzione di pane speciale (panini all'olio) a norma dell'art. 10 lettera a) D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502] sarà consentito l'impiego di olio di oliva, in tutti i tipi ammessi dalla legge, escluso l'olio di sansa rettificato.

Il pane dovrà comunque contenere non meno del 4,5% di sostanza grassa totalmente riferita a sostanza secca.

3.4 Pane grattugiato

Il prodotto deve assoggettato alla disciplina della Legge n.580 del 4/7/1967 e succ. mod. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco. Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.

4 Fette biscottate comuni e integrali

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al D.P.R. 283/93 e devono essere fresche, non presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole, non devono essere presenti coloranti artificiali.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza del 2% in valore assoluto in confezione da 2 fette cad..

5 Prodotti dolciari da forno

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 e 00, integrale. Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti, distrutto e di oli o grassi di origine animale; dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele; potranno essere confezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie (D.lgs. 109/92 e succ. mod.).

6 Formaggi e derivati del latte

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale .

Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola)

I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi .

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

6.1 Parmigiano reggiano

Il parmigiano deve essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/2/90e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e con almeno 18 mesi di invecchiamento.

Prodotto da puro latte vaccino fresco. grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze antifermentative di alcun tipo.

Non deve presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Deve essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna :tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale;

Spessore delle crosta circa 6mm

Colore della pasta :da leggermente paglierino a paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici:fragranza delicato,saporito ma non piccante.
Struttura delle pasta:minutamente granulosa,frattura a scaglia.

6.2 Parmigiano reggiano (tipologia grattugiato)

La denominazione è riservata a formaggio grattugiato proveniente da forme di parmigiano reggiano (D P Consiglio dei Ministri 4/11/91)ed avente i seguenti parametri: grasso minimo sulla sostanza secca 32%; età non inferiore ai 12 mesi ed entro i limiti fissati dallo standard di produzione "additivi assenti"; umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro non inferiore a mm0,5e non superiori al 25%; quantità di crosta non superiore al 18%; caratteri organolettici conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione; composizione aminoacidica specifica del Parmigiano Reggiano.

6.3 Gorgonzola

Formaggio da tavola rispondente ai requisiti del DPR 1269/1955

Formaggio molle,grasso a pasta cruda,prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Il formaggio stagionato per anche due o tre mesi , è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo alto e dritto con facce piane;
- peso medio di una forma: kg 6-13,con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- dimensioni:altezza cm 16-20,diametro cm 25-30,con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- crosta ruvida rossiccia.Normalmente il prodotto pronto al consumo viene rivestito di fogli di stagno,di alluminio o di altro materiale protettivo;
- pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe(erborinatura);
- sapore: leggermente piccante, caratteristico;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

6.4 Formaggini

Prodotti con latte di vacca intero. grasso minimo sulla sostanza secca 35%. Coloranti artificiali assenti; reazioni: Villavecchia negativa

Devono essere cremosi, facilmente spalmabili; non devono contenere polifosfati o sostanze conservanti superiori a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

6.5 Emmenthal

Prodotto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna.Rispondente ai requisiti del DPR 1099/1953.

6.6 Formaggio tipo Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco

Deve:

subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura ; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro;

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;
- peso da 8 a 18 kg con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni di produzione
- dimensioni:altezza cm 7-10;diametro cm35-40 variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione ;
- crosta compatta,sottile dello spessore di circa mm2;pasta elastica,piuttosto molle,con scarsa occhiatura,fondente in bocca,di colore leggermente paglierino

- sapore dolce caratteristico
- Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal DPR 30 /10/1955 n° 1269.

6.7 Altri Formaggi

Secondo la L 142/1992 è consentito porre in commercio formaggi con una determinata materia grassa sul secco, per esempio se etichettati:

- a) Formaggio magro: il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca
- b) Formaggio leggero: il tenore di grasso non deve essere inferiore al 20% e non superiore al 35% di sostanza secca
- c) Formaggi normali non di origine o tipici: devono contenere un tenore di materia grassa non inferiore al 35% di sostanza secca.

6.8 Mozzarella/Bocconcini

Prodotta a partire da solo latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 44%.

Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art.23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.. immersa in adatto liquido di governo. Le confezioni devono presentare dichiarazioni relative al peso netto. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro.

6.9 Latte

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L 169/89

Latte intero fresco pastorizzato- Latte parzialmente scremato pastorizzato- Latte totalmente scremato pastorizzato - Il prodotto deve provenire unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

colore: opaco, bianco tendente debolmente al giallo;

sapore: dolciastro gradevole

odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

peso specifico compreso tra 1029 e 1034 a +15°C

grasso: non inferiore al 3,5% per il latte intero

tra 1% e 1,8% per il latte parzialmente scremato

massimo 0,5% per il latte scremato

Etichettatura: deve risultare per intero la denominazione del tipo di latte e la menzione – da consumarsi entro- seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno (il termine di consumazione non può superare i 4 giorni successivi a quello di confezionamento) oltre a quanto già indicato dal Dlgo 109/92 e succ.mod.

6.10 Latte fresco pastorizzato alta qualità

Viene definito –latte fresco pastorizzato di alta qualità- il prodotto ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi e consortili, aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite.

Deve rispondere ai requisiti del DM 185/91

Tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%

Tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro

6.11 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 e all’anno ,con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento oltre a quanto già indicato dal Dlgo 109/92 e succ.mod.

6.12 Yogurt

Lo yogurt potrà essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea; dovrà contenere fermenti lattici vivi, essere privo di additivi e conservanti; le caratteristiche devono far riferimento alla L.994/29 e sue modifiche e la L.54/97 per quanto concerne il tenore di grassi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Dlgs 109/92 così come modificato dall’art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68.

La pezzatura richiesta è quella da 125 gr. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° °C come da DPR 327/80, modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362.

6.13 Burro

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall’art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L 1526/56, modificato, dalla legge 19 febbraio 1992, n. 142, dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, dal D.P.R. 13 novembre 1997, n. 519, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, dal Reg.CEE 2991/94 e dalla L 577/97,dalla L 202 del 13/5/1983 e succ. mod. L’acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e deve essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all’80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata,originali e sigillate.

6.14 Panna

La panna cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel DI 109/92 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259 e DPR 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254.

6.15 Ricotta di vacca

Prodotta da siero di latte vaccino; forma data dal contenitore; peso da kg 1 a kg 3; pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato; matura in un giorno; composizione:proteine 15% -lipidi 8%,glucidici 5%, acqua 72%

7 Salumi

La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio. 1 salumi dovranno: a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;

b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione

c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire; d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l’uso, quindi con l’esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.,□,

7.1 Prosciutto crudo tipo Parma

Fornito intero o previamente disossato. Deve risultare a maturazione completa, deve riportare dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura che non deve essere inferiore a 10 mesi. Deve essere marchiato con bollo a fuoco portante la dizione "Visita sanitaria" del Comune ove avviene la stagionatura come da circolare del Ministero della Sanità n. 97 del 18 agosto 1959.

I prosciutti devono presentare carni di colorito chiaro, carne e grasso poco consistenti, aroma poco sviluppato, non devono quindi risultare poco maturi né presentare difetti di maturazione vicino all'osso ed in altre zone.

Il grasso non deve essere di proporzione eccessiva né essere di colore giallo o avere odore o sapore di rancido.

Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965 e DM 28/12/64 e succ mod..

7.2 Prosciutto crudo di Parma

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L.26 del 13/2/1990, come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 10 mesi per i prosciutti tra i 7 ed i 9 chilogrammi di peso ed ai 12 mesi per quelli di peso eccedente i 9 chilogrammi (L 26/1990 come modificata dalla L. 19 febbraio 1992, n. 142). Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica. Etichettatura ai sensi del DL 109/1992 (così come modificato dal D.Lgs. 16 febbraio 1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68 e dal D.Lgs. 10 agosto 2000, n. 259).

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

data di produzione (OM del 14/2/68)

riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

7.3 Prosciutto cotto senza polifosfati di 1° qualità

Il prodotto deve essere: senza polifosfati, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose;

senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatta; grasso bianco, sodo

ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere assente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro: non superiore al 74%;

umidità assoluta: non superiore al 70%, con tolleranza + 1%;

proteine: 15-20%; grassi: 10-15%; ceneri 2-2,5%

Deve essere munito di dichiarazione riguardante:

il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato dalla coscia di suino);

il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; .

il peso netto del prodotto; dichiarato non addizionato di polifosfati; tutte le altre dichiarazioni previste dal D.P.R n. 327/1980, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, dal

D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, e dal D.P.R. 8 maggio 1985, n. 254, dalla L. 27 dicembre 1997, n. 449 e dalla L. 14 ottobre 1999, n. 362, e dal Dlgs. n°537 del 30/11/92 e successive modificazioni. A11' interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o un odore e sapore di rancido. Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore; non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti, non deve risultare contaminato. Gli eventuali additivi aggiuntivi e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge D.M. 31.3.1965 e successive modificazioni D.M. 28.12.1964 e successive modificazioni.

7.4 Mortadella

Da usare come ingrediente e non come pietanza

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, senza polifosfati ed altri additivi aggiunti.

Aspetto esterno: forma ovale o cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale quadrettature bianche perlaccee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e di gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto;

colore: rosa vivo uniforme;

odore: profumo tipico aromatico;

sapore: gusto tipico e delicato senza traccia di affumicatura.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma di legge (etichettatura ai sensi del DLgs. 109/1992 e succ.mod.).

7.5 Speck

Prodotto Alto-atesino con stagionatura di almeno tre mesi; deve essere conforme alle norme dettate dal DL 537/92 e successive modificazioni. L'umidità deve essere compresa tra il 29 -43%.

7.6 Capocollo o lonza

Forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di 1° qualità. Il prodotto dovrà essere confezionato con le masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale in un solo pezzo. Dovrà provenire da animali di razza da carne per cui i muscoli dovranno risultare ben sviluppate non "grassinati", i legamenti e le parti connettivali esterne dovranno essere eluse dalla confezione. I condimenti dovranno essere usati in giusta proporzione, il processo di stagionatura e maturazione dovrà compiersi lentamente in tempo non inferiore ai tre mesi ed in modo tale che il prodotto risulti uniforme tanto all'esterno quanto all'interno.

Saranno in ogni caso esclusi quei prodotti stufati artificialmente che presenteranno il bordo esterno essiccato e le parti interne non completamente mature.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs 109/1992 e succ.mod..

7.7 Salsicce

L'impasto dovrà risultare finemente tritato ed essere costituito da carni di pollo e tacchino:

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs 109/1992 e succ. mod..

7.8 Bresaola

La bresaola è prodotta elusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni. La stagionatura varia da 4 ad 8 settimane, in funzione della pezzatura del prodotto.

Il prodotto deve avere:

- a) consistenza soda ed elastica,
- b) aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure
- c) colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa
- d) profumo delicato e leggermente aromatico
- e) gusto gradevole moderatamente saporito mai rancido.

Il prodotto dovrà essere esente da additivi o simili non consentiti dal DM 250/1998.

Il prodotto dovrà essere conforme al DL 537/92, commercializzato e distribuito nel rispetto delle norme previste dal DPR 327/80, Dlgs. 109/1992 e succ.mod..

8 Olio e Aceto

8.1 Olio extra vergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive; non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio; non deve contenere più dell' 1% di peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna (reg CEE 2568/91).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva con non più dell' 1% in peso di acidità".

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annuari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio.

L'olio dovrà essere consegnato: a) in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1(uno) oppure b) in contenitori sigillati a perdere da lt. 5 (cinque).

Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ.mod.

8.2 Olio di semi di arachide

L'olio di semi di arachide da somministrare dovrà possedere i seguenti requisiti:

a) una acidità totale libera, calcolata come acido oleico, non superiore allo 0,15% ; b) non presentare difetti all'esame organolettico, quale odore ed il sapore ed altri comprovabili attraverso le reazioni caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi o attraverso le ricerche normalmente effettuate nei laboratori chimici.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da l 5 (cinque) In ogni caso il prodotto dovrà avere tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Etichettatura secondo il Dlgs. 109/92 e succ.mod.

8.3 Aceto

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml; b) un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962, L527/82, 258/1986)

Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ.mod.

9 Carni fresche e refrigerate

9.1 carni bovine

Dovranno essere fornite carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (indicazione geografica protetta) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale - Razza Marchigiana"; la Ditta fornitrice dovrà pertanto essere iscritta al Consorzio C.C.B.I. (consorzio produttori carne bovina pregiata delle razze marchigiane).

L'origine della carne dovrà essere sempre documentata con certificazione che consenta il controllo dell'allevamento al consumo;

Dal punto di vista nutrizionale tutti i tagli di carne sono ugualmente validi; può variare soltanto il tempo necessario a cucinarli e il tipo di preparazione richiesto. Tuttavia la suddivisione commerciale delle carni bovine prevede anche come tagli di prima qualità quelli del dorso, di seconda quelli della spalla e di terza quelli relativi ai muscoli del collo e dell'addome.

Per ottenere fettine possono essere utilizzati la lombata, il filetto, la fesa, la noce, lo scamone del quarto posteriore e la polpa di spalla del quarto anteriore; per il roast-beef all'inglese si richiede la lombata.

La carne deve presentarsi di colore rosso-rosa, sana, asciutta, di tessitura compatta e grana alquanto fina, in perfetto stato di conservazione. Il grasso di tonalità bianco-avorio, deve risultare uniformemente distribuito nelle parti esterne (grasso di copertura) e non superare i valori del 4% - 8% come grasso di infiltrazione.

Odori e sapori non graditi sono indizio di alterazioni ossidative del grasso (rancidità) e si manifestano nelle carni mal conservate nei frigoriferi o mantenute per troppo tempo sotto congelazione.

La carne di vitellone deve essere di prima qualità, proveniente da bovini in ottime condizioni di nutrizione con caratteri osteologici riferibili ad animali di età compresa tra i 18 ed i 28 mesi. Le carni dovranno quindi essere costituite da muscoli di grande spessore, essere di bell'aspetto, consistenti, elastiche e succose, di colore rosso a giusta mazzatura.

Non dovranno essere utilizzate carni provenienti da bovini mal nutriti, senza mazzatura di colore vario dal rosso pallido al rosso scuro.

9.2 Carne tritata

Deve possedere i requisiti previsti dalla circolare del Ministero della Sanità, n.22 ~n.640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958.

In particolare deve:

- non risultare contaminata;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore, non consentite dalla legge;
- non contenere una quantità di grasso superiore al 20 %;
- non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata; essere preparata in giornata e all'interno della struttura;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedano i requisiti previsti dalla legge n.283/1962, in particolare di acciaio inox con altera inferiore a cm 12;
- essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0 e 4 °C.

9.3 carni suine

Le carni devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94 come modificato dal D.M. 23 novembre 1995, dal D.L. 19 maggio 1997 n. 130, dalla L. 16 luglio 1997, n. 228 L. 27 dicembre 1997, n. 449, dalla L. 23 dicembre 1998, n. 448, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542, dal D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507 e ai sensi del DM 30/08/2000, dal D.L. 23 ottobre 1996, n. 542).

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose. La braciola dovrà risultare rotonda, ben conformata con ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari.

9.4 Carni avicole

Le carni avicole devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DPR 495/97)

9.5 Polli

Condizioni generali

polli d'allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione; (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce) assenza di callosità sternale. Pezzatura kg.0,9 - 1;

a) polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile;

b) regaglie (ventriglio, fegato, cuore), pulite e lavate, vengono accettate a parte ed il peso incluso in quello totale del pollame;

c) la macellazione deve essere recente (per polli freschi) e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;

d) il pollo deve essere esente da fratture edemi, ematomi. Il dissanguamento deve risultare completo;

e) il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; debbono essere assenti ammassi adiposi nella regione perirenale e della cloaca;

f) la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata; senza penne e piumole soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;

g) la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco □ rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;

h) devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi del D.P.R. 08-06-1982, n. 503, del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495, del D.P.R. 17-05-1988, n. 193, del D.P.R. 1° marzo 1992, n. 227 del RD. 20.12.1928, n. 3298, del D.P.R. 23 giugno 1972, n. 1066, del D.P.R. 25 settembre 1969, n. 1311, dalla L. 21 dicembre 1999, n. 526, del D.Lgs. 15 gennaio 1992, n. 51, del D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537 e successive modificazioni;

i) devono provenire da allevamenti nazionali;

l) le carcasse devono presentare bollo a placa del Comune dell'avvenuta visita sanitaria. Qualora le carcasse, parti di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;

m) non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche;

n) devono essere trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti a 4° C come da D.P.R. n. 327/1980, artt. da 49 a 52 ;

o) le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento.

9.6 Filetto di pollo

Petto di pollo senza pelle e senza osso.

9.7 Tacchino fresco

Condizioni generali:

1) deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;

2) deve presentare colore rosa pallido;

3) l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici.

9.8 Fese di tacchino

Fesa di tacchino maschio, giovane, con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, peso intorno a 5 kg.; completamente disossata. Il gozzo deve essere stato asportato. Deve essere costituita da

solo muscolo pettorale (senza la presenza di altri muscoli o pezzi o altro). Il filetto dev'essere compreso.

La fesa deve provenire da animale allevato a terra. Non devono esserci ammaccature sottocutanee.

9.9 Coscia di tacchino maschio:

deve provenire da animali giovani con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi.

9.10 Carni di coniglio

Le carni di coniglio devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del DpR 559/92)

Conigli freschi nostrani

Condizioni generali

- Conigli freschi nostrani senza zampe, con testa, scuoiati ed eviscerati con breccia addominale completa; rene in sede, grasso perineale: di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa; fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

10 Uova pastorizzate

Uova intere pastorizzate in confezioni da Kg. 0,500 di uova di gallina fresche, intere, sgusciate e pastorizzate, di categoria "A", del peso medio di gr. 55/60. Devono essere assolutamente assenti odori anomali, frammenti di guscio o altre impurità. Le uova devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, confezionate in imballaggi idonei recanti la data di scadenza e consegnate con automezzi che rispettino le specifiche disposizioni di legge. Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonella e listeria monocitogenes che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della possibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca degli stessi batteri patogeni inquinanti. La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi. Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate completamente. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di uova pastorizzate aperte.

11 Prodotti ittici (freschi o surgelati)

I principali prodotti sono:

- filetti di sogliola limanda
- calamari (interi o ciuffi),
- seppie (interi, tagliate o ciuffi),
- filetto di merluzzo
- dentice,
- pesce azzurro
- molluschi
- precucinati del tipo "bastoncini di pesce"

I prodotti ittici freschi devono appartenere alla categoria di freschezza EXTRA o A (regolamento CEE 2406/96 e succ.mod. e devono rispondere ai requisiti del D.L. 531/1992,DL524/1995, DM 31/12/1996)

I prodotti surgelati,adeguatamente confezionati, devono essere eviscerati o sfilettati, senza pelle o in tranci;se in filetti o in tranci il prodotto deve essere confezionato.

I prodotti panati,surgelati,in confezioni originali,nel rispetto del rapporto tra panatura e pesce,devono essere privi di residui di pelle,squame e spine.

Tutti i prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

- 1) stato di freschezza (aspetto generale brillante,carne soda ed elastica,non conservare l'impronta della pressione digitale)
- 2) avere odore gradevole non ammoniacale,colore chiaro ed uniforme
- 3) assenza di bruciature da freddo,decongelazioni anche parziali,essiccazioni o disidratazioni;
- 4) assenza di colorazioni anomale e di muffe e assenza di macchie di sangue.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1° marzo 1972. Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal predetto DM; Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dal predetto decreto. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n. 327/1980, art. 52, allegato C, come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e). I prodotti non devono presentare segni d'un parziale o totale scongelamento: tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

12 Alimenti conservati in scatola

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento

I processi di lavorazione dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti. Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

12.1 Pomodori pelati

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

2) I prodotti devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 grammi e non meno del 65% negli altri casi;

3) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4%;

4) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati è consentita l'aggiunta di:

5) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;

6) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;

7) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62, dal DM 21/3/73 e succ mod.

12.2 Pomodori pelati di qualità superiore

I pomodori devono essere maturi al punto giusto presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo, di produzione annuale, interi e privi di pelle o peduncoli.

I pomodori devono rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

1) Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto

2) Residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore al 4,5%;

3) Media del contenuto in bucce, determinate su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Ai pomodori pelati di qualità superiore è consentita l'aggiunta di

4) succo di pomodoro parzialmente concentrato, avente residuo secco non inferiore all'8%;

5) cloruro di sodio in modo tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% del residuo secco;

6) foglie di basilico.

I pomodori pelati devono essere privi di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

I contenitori dei pelati non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro; devono presentare il marchio del fornitore e consegnati in confezione originale. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla L 283/62, dal DM 21/3/73 e succ. mod.

12.3 Doppio concentrato di pomodoro

Per doppio concentrato di pomodoro si intende succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto del sale aggiunto, non sia inferiore al 28%

Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche indicate nella L 10/3/69 n 96.

Il doppio concentrato di pomodoro che viene utilizzato solo in piccole quantità nella preparazione del ragù

Di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

12.4 Alimenti ittici conservati in scatola

Regio decreto legge 1548/1927, Legge 283/1962, D Lgvo 109/1992

12.5 Tonno

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE nella varietà all'olio di oliva ed al naturale.

Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico; l'acqua dovrà essere assente ed i pezzetti non dovranno superare il 5% del peso totale.

Per quantità di mercurio presenti si rimanda al DM 9/12/93 e DL 30/12/92 n 531.

I contenitori non devono presentare difetti, punti di ruggine, corrosione interne o esterne e devono possedere i requisiti previsti dalla L30/4/62, DM21/3/73e succ. mod.

13 Verdure fresche e legumi secchi

La scelta del prodotto verrà effettuata tra le verdure di stagione fresche e di 1° qualità e/o di produzione biologica.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
 - essere di recente raccolta;
 - essere giunti ad una naturale maturazione fisiologica;
 - essere asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;
 - essere omogenei per maturazione e freschezza;
 - essere esenti da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza □ ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.90.

Ortaggi a bulbo

Cipolla, aglio e porro: i bulbi devono essere interi e di forma regolare. Non devono essere germogliati.

Ortaggi a radice

Carote, barbabietole, rape, ravanello. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto. Calibrazione: per le carote novelle e le varietà piccole: da mm 10 a mm 40 di diametro o da gr8 a gr 150 di peso. Per le carote a grande radice il calibro minimo è di mm.40 di diametro o gr.50 di peso. Sono ammesse tolleranze nell'ordine del 10% di radici non corrispondenti alle norme.

Ortaggi a foglia Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: insalate con cespi puliti e mondati, esenti da residui di fitofarmaci non prefioriti esenti da malattie, spinaci privi di stelo fiorifero.

Ortaggi a fiore Cavolfiori e carciofi. Devono avere le seguenti caratteristiche minime: inflorescenze ben formate, senza inizi di lignificazione per i carciofi. Calibrazione: carciofi diametro minimo cm 6, cavolfiori cm 11.

13.1 Ortaggi a frutto Pomodoro, peperone, melanzane, zucche, zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche minime: frutti interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da danni da gelo e da sole, di aspetto fresco

13.2 Ortaggi a fusto asparagi.

Per gli asparagi, il diametro minimo è mm 12 per la categoria extra, e di mm 10 per le categorie 1 e 2.

13.3 Ortaggi a seme leguminose Fagiolini, piselli

Le categorie di qualità sono le seguenti:

Fagiolini filiformi: cat Extra: fagiolini turgidi; molto teneri, esenti da difetti, senza semi né filo. cat 1: sono ammessi leggeri difetti di colorazione, semi, fili poco sviluppati. Altri fagiolini cat.1 fagiolini tali da poter essere spezzati facilmente a mano, giovani e teneri, senza filo e chiusi, con semi poco sviluppati.

Piselli: cat I: baccelli con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà, pedunculati, freschi e turgidi, senza alterazioni e con almeno 5 semi. 1 semi devono essere ben formati, teneri, succosi e sufficientemente consistenti, non farinosi e con la colorazione tipica della varietà; devono aver raggiunto almeno la metà del . completo sviluppo, senza averlo terminato

13.4 Patate

Le patate devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr 60 per ogni tubero e massimo gr 270. Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono essere formate da masse di tuberi appartenenti ad un solo cultivar. Il peso minimo potrà essere inferiore a quello previsto soltanto per le patate novelle.

Le patate non devono presentare tracce di verde epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, presenza cioè di germogli ombra, di germogli filanti che presentino tracce di marcescenze incipienti, maculosità brine della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, ferite di qualsiasi origine aperte o suberate.

Non devono essere affette da malattie specifiche della patata come alterazioni dovute ad agenti fungini e virali, malattie ed alterazioni non parassitarie, ad alterazioni dovute a parassiti animali. Non devono avere odori particolari di qualunque origine avvertibili prima o dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tele di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata

1 prodotti non devono presentare traccia di alterazioni per attacchi parassitari e per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- presentino tracce di appassimento;
- abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale

13.5 Prezzemolo, basilico e salvia

I prodotti devono rispettare quanto indicato dal RD 45/1901 e succ mod L30/4/62 n283 in termini di disciplina igienica della produzione e della vendita.

13.6 Legumi secchi

Prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie del tipo piccole devono essere di prima qualità ed avere le seguenti caratteristiche:

puliti; di pezzatura omogenea; sani, non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali; privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei come frammenti di pietrisco o steli; privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio; uniformemente essiccati, l'umidità della granella non deve superare il 13%; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Confezionati nel rispetto della normativa vigente in confezioni sigillate

Legumi e cereali per zuppe

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare zuppe: I seguenti prodotti farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe privi di insetti o altri corpi estranei.

Funghi freschi

I funghi possono essere prataioli o champignons (*psalliota campestris*) o orecchiette (*pleurotus ostreatus*). I funghi sono facilmente e rapidamente alterabili ed attaccati da parassiti; devono pertanto essere utilizzati al più presto dopo la raccolta. I prodotti devono essere liberati da terriccio o qualsiasi altra sostanza. I prodotti devono rispettare la normativa sull'etichettatura (D.lgs. 109/92)

Funghi secchi porcini

Il prodotto deve rispondere ai requisiti del DM 9/10/1998.

La denominazione di vendita dei funghi porcini secchi deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative qui di seguito riportate:

1) extra se rispondono alle seguenti caratteristiche:

solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito; eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

2) speciali se rispondono alle seguenti caratteristiche:

sezioni di cappello e/o di gambo, presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;

3) commerciali se rispondono alle seguenti caratteristiche:

sezioni di fungo anche a pezzi con briciole, presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione;

4) briciole se rispondono alle seguenti caratteristiche:

frammenti di fungo tali da consentire l'identificazione delle specie di appartenenza.

Etichettatura conforme a D.lgs. 109/1992.

14 Verdure surgelate

E' consentito l'impiego di verdure surgelate purché rispondenti alle caratteristiche qualitative descritte,

soprattutto nei periodi di scarsa o assente produzione per garantire una rotazione dei contorni

La verdura surgelata dovrà essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti (D.M. 15/06/71, D.M. 25-09-1995, n. 493, e D.M. 01/03/72 e successive modificazioni); devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/71 e successive modifiche.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/71 e successive modificazioni. □

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti .

Dal DM15/06/71 e dal D.M. 25-09-1995. □ □

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18° C (D.P.R. n 327/1980 art. 52 ali. C , come modificato dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 e dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114, e D.M. 25-09-1995).

Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere conforme alle norme della Comunità Economica Europea per quanto riguarda l'aspetto

igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15/06/71 e dal D.M. 25 settembre 1995, n. 493.

In particolare si ricorda che il suddetto articolo specifica che le condizioni devono:

1) avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; 2) proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; 3) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; 4) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; 5) i materiali devono possedere i requisiti previsti .dalla legge n. 283 dei 30/04/1962 e successive modificazioni.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento c/o scadenza come da D.P.R 26.03.80 n 327, allegato B e, da D.Lgs. 27-01-1992, n. 109].

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni

In particolare i seguenti prodotti devono essere così caratterizzati:

14.1 Fagiolini

I fagiolini surgelati devono aver raggiunto un sufficiente sviluppo,una volta riportati a temperatura ambiente devono presentarsi molto teneri, senza filo, esenti da qualsiasi difetto, chiusi e con semi poco sviluppati ,la colorazione deve essere uniforme .Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione fini quindi con un diametro non superiore a 9 mm.

14.2 Piselli

I semi richiesti sono quelli appartenenti alla specie Pisum sativum, devono essere di buona qualità, presentare forma, sviluppo, colore della varietà, dopo il ripristino della temperatura ambiente a quella ambientale devono risultare teneri, succosi, sufficientemente consistenti, non essere farinosi.

Il calibro richiesto è quello corrispondente alla dizione finissimi quindi con un diametro non superiore a 8mm.

14.3 Spinaci

Gli spinaci richiesti sono quelli a foglia piccola appartenenti alla categoria 1° e quindi di buona qualità.

14.4 Minestrone

Composto da almeno 10 verdure. Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio.

Bieta in foglie, zucchini a rondelle ,patate novelle, cuori di carciofo (Le caratteristiche sono quelle segnalate per ogni ortaggio)

COMUNE DI ACQUAVIVA PICENA**MENU' ESTIVO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
DA ADOTTARE NEL PERIODO 1 APRILE / 30 SETTEMBRE****PRIMA SETTIMANA**

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Riso al pomodoro	Conchiglie con piselli	- Pennette al pesto-	- Pasta al ragù-	Pasta tonno e pomodoro
SECONDO PIATTO	Scaloppina di manzo	Prosciutto crudo	Crocchette di pesce	Petto di tacchino	Frittata (1 uovo)
CONTORNO	Carote	Tortino di patate	Pomodori in insalata	Insalata mista	Verdure di stagione
FRUTTA					

SECONDA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Farfalle al pomodoro	Spaghetti al ragù	Tortelli di ricotta al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Risotto con verdure
SECONDO PIATTO	Rotolo di tacchino ripieno	Fettina di vitello	Polpette di merluzzo	Mozzarella	Bastoncini al forno
CONTORNO	Patate al forno	Insalata mista	Verdura di stagione	Fagiolini	Verdura di stagione
FRUTTA					

TERZA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Pasta pomodoro e piselli	Riso con zucchine	Pizza con pomodoro	Spaghetti al pomodoro	Fusilli al pesto
SECONDO PIATTO	Formaggio+Prosciutto cotto	Filetti di platessa	Petto di pollo	Polpette maiale	Cotoletta di platessa
CONTORNO	Insalata mista	Carote	Verdura di stagione	Tortino di spinaci	Verdura di stagione
FRUTTA					

QUARTA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Pasta ricotta e pomodoro	Fusilli al pesto	Spaghetti al pomodoro	Tortellini al pomodoro	Risotto con verdure
SECONDO PIATTO	Crocchette di pesce	Cotoletta di platessa	Cotoletta di tacchino al forno	Fettina di vitello	Frittata (1 uovo)
CONTORNO	Pomodori in insalata	Verdura di stagione	Verdura di stagione	Patate al forno	Piselli
FRUTTA					

NB: Nella pianificazione del menù sono state considerate oltre alle variazioni giornaliere all'interno della settimana, anche le alternanze tra i giorni di lunedì e mercoledì e tra i giorni di martedì e giovedì, giorni nei quali a recarsi a mensa sono ragazzi delle stesse classi.

* L'indicazione verdura di stagione prevede l'utilizzo di verdure fresche a rotazione quali: zucchine, asparagi, carciofi, funghi, fagiolini, spinaci.

COMUNE DI ACQUAVIVA PICENA

MENU' INVERNALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DA ADOTTARE NEL PERIODO 1 OTTOBRE / 31 MARZO

PRIMA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Pasta al pomodoro	Lenticchie al pomodoro	Pasta al ragù	Riso al burro	Pasta al tonno
SECONDO PIATTO	Fettina di manzo	Mozzarella/caciotta	Petto di tacchino	Prosciutto crudo	Sogliola al forno
CONTORNO	Piselli in bianco	Verdura cotta	Insalata mista	Carote	Patate lesse/arrosto
FRUTTA					

SECONDA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Minestra in brodo vegetale	Pasta e fagioli	Risotto allo zafferano	Maccheroni gratinati al forno	Pasta con verdure
SECONDO PIATTO	Polpette di manzo con patate	Frittata/uovo sodo	Polpette di nasello al pomodoro	Prosciutto cotto	Cosce di pollo al forno
CONTORNO	Insalata mista	Verdura di stagione	Insalata verde	Finocchi/carote	Spinaci
FRUTTA					

TERZA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Tagliatele al ragù	Minestra con verdure	Pizza con pomodoro	Riso all'olio	Pasta e ceci
SECONDO PIATTO	Prosciutto crudo	Pizzaiola di vitello	Petto di pollo	Pesce gratinato	Mozzarella o emmenthal
CONTORNO	Spinaci	Fagiolini	Verdura di stagione	Patate al prezzemolo	Insalata
FRUTTA					

QUARTA SETTIMANA

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
PRIMO PIATTO	Pasta aglio e olio	Pasta con piselli	Minestra con patate	Gnocchi al pomodoro	Risotto con verdure
SECONDO PIATTO	Bocconcini di tacchino e pollo con olive	Bastoncini al forno	Fettina panata al forno	Mozzarella	Frittata
CONTORNO	Verdura cruda	Spinaci	Insalata	Fagiolini	Verdura di stagione
FRUTTA					

NB: Nella pianificazione del menù sono state considerate oltre alle variazioni giornaliere all'interno della settimana, anche le alternanze tra i giorni di lunedì e mercoledì e tra i giorni di martedì e giovedì, giorni nei quali a recarsi a mensa sono ragazzi delle stesse classi.

* L'indicazione verdura di stagione prevede l'utilizzo di verdure fresche a rotazione quali: zucchine, asparagi, carciofi, funghi, fagiolini, spinaci.