
COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi, 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)

tel. 0424 - 547118 - fax 84935 - C.F. 00261630248

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

<p>CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.</p>

Data, luglio 2012

IL SEGRETARIO COMUNALE
Paolo ORSO

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art.1 – OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto la preparazione e la consegna di pasti caldi agli alunni e personale docente e non docente avente diritto, della Scuola Statale dell’Infanzia di S. Zenone - primarie di Rossano Veneto Centro e Mottinello e della Scuola Secondaria di primo grado del Centro, ubicate nel Comune di Rossano Veneto (di seguito denominato “il Comune”) per il **periodo da SETTEMBRE 2012 a GIUGNO 2015**. Per l’A/S 2012/2013 l’utenza è così suddivisa: **per n. 5 (cinque) giorni** a settimana per la Scuola dell’Infanzia di S. Zenone e n. 2 classi a tempo pieno della Scuola Primaria del Centro – **per n.1 (uno) giorno** a settimana per n. 4 classi della scuola primaria (tre classi plesso del Centro e una plesso di Mottinello) e **per 2 (due) giorni** a settimana per una sola classe della scuola secondaria di primo grado del Centro, secondo il calendario scolastico.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l’obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell’appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l’Ente non abbia provveduto a nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all’espletamento della nuova gara, nonché dovrà, **su espressa richiesta dell’Ente, fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, nei mesi di giugno e luglio.**

Sarà utilizzata l’acqua potabile per uso alimentare distribuita con l’uso di caraffe antiurto, chiuse con coperchio. Nel caso in cui l’acqua dell’acquedotto dovesse presentare problemi di potabilità, la ditta è obbligata a fornire acqua minerale naturale in bottiglia da 0.5 o litro, per il periodo necessario, senza spesa per il Comune.

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti, tutto ciò in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Si indicano di seguito i pasti forniti agli alunni e agli insegnanti nell’anno scolastico 2011/2012 suddivisi per tipologia di scuola.

PLESSI	Pasti/minori	pasti/adulti
SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO	7.994	509
SCUOLA DELL’INFANZIA	8.967	1.306

- sede di refezione: singoli plessi.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

Considerato l’andamento avuto, si può ragionevolmente supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati nell’ anno scolastico 2012/2013 ed egualmente quelli relativi agli anni successivi possano risultare per ogni singolo anno scolastico “approssimativamente” uguali ai dati sopra indicati.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi potranno subire delle variazioni a seconda delle esigenze dell'Utenza e l'Aggiudicatario avrà l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 20% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta appaltatrice e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 37 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il minimo garantito e i relativi corrispettivi di cui al comma precedente. E' comunque fatto salvo a favore del Comune quanto disposto dagli artt. 2, 35, 37 e 38.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla consegna e distribuzione dei pasti si richiamano le linee guida generali della Regione Veneto, in materia di **miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, "Piano Regionale Veneto 2005 - 2007 Sicurezza Alimentare"** aggiornato ed in parte rivisto nella più recente edizione dell'ottobre 2008 e le **"Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica"** emanate con decreto del 29.04.2010 e pubblicate sulla GURI n. 134 dell'11.06.2010.

Art. 2 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante **affidamento in concessione ex art. 3, c. 12 e 30 del D.lgs 163/2006**, e con il **criterio di cui all'art. 83, comma 1, del Codice**, a favore dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, valutabile in base agli elementi sotto indicati.

Non saranno ammesse offerte parziali o in aumento rispetto al prezzo unitario indicato a base d'asta.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi degli artt. 86, commi 2-3-5, 87, 88, D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice, nominata una volta scaduto il termine di ricezione delle offerte, che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla sommatoria dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) prezzo: punti 40;

all'offerta col prezzo più basso (**O min**) verranno attribuiti 40 punti (**Pmax**), mentre alle restanti offerte (**O x**) saranno attribuiti punteggi (**Px**) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Px = 40 \times \frac{O \text{ min}}{O x}$$

2) qualità: punti 60;

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO: 60 punti
<p>1. Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui la Ditta attesti di avere quale oggetto sociale: ristorazione collettiva per scuole, aziende, ecc. ecc.</p> <p>Operatività nel settore ristorazione collettiva da almeno 2,5 anni</p>	<p>Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 2 punti = operatività inferiore a 5 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva . 5 punti = operatività da 5 anni e sino a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva. 10 punti = operatività da oltre 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.</p>
<p>2. Autocertificazione relativa, al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = 0 - 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 2 punti = 11 - 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 3 punti = 21 - 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 4 punti = 41 - 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 5 punti = 61 - 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto</p>
<p>3. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di <u>ristorazione scolastica</u> prestati negli ultimi cinque anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = la Ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 5 anni 1 punto = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da almeno 5 anni 2 punti = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre anni 10 anni 4 punti = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 20 anni</p>
<p>4. Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, qualora già nella disponibilità della Ditta, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno 3 punti = rapporto tra 1/60-1/80 pasti prodotti/giorno 5 punti = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno</p>
<p>5. La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presenza piano di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco 3 punti = presenza di responsabile di cucina con</p>

	<p>esperienza almeno quinquennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche</p> <p>1 punti = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione</p>
6. Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire	<p>Da 0 a 2 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = rapporto di un automezzo ogni 7 plessi scolastici</p> <p>1 punti = rapporto di un automezzo ogni 4 plessi scolastici</p> <p>2 punti = rapporto di un automezzo ogni 2 plessi scolastici</p>
7. Utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punti = offerta di 2 prodotti Biologici - 2 punti = offerta di 4 prodotti Biologici - 4 punti = offerta di 6 prodotti Biologici
8. Utilizzo di prodotti DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta)	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punti = offerta di 2 prodotti DOP/IGT - 2 punti = offerta di 4 prodotti DOP/IGT - 4 punti = offerta di 6 prodotti DOP/IGT
9. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	<p>Da 0 a 2,5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000;</p> <p>1 punto = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000;</p> <p>2,5 punti = oltre 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000;</p>
10. Valutazione ulteriori certificazioni di qualità possedute dalla ditta, oltre alla Uni Iso En 9001:2000 o ED. 2005, nel settore della ristorazione collettiva	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione :</p> <p>5 punti alla ditta con il maggior numero di certificazioni</p> <p>4 punti alla seconda</p> <p>3 punti alla terza</p> <p>2 punti alla quarta</p> <p>1 punto alla quinta</p> <p>0 punti alle altre</p>
11. Rilevazione del gradimento del servizio. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione significativo.	<p>Da 0 a 2,5 punti a discrezione della commissione.</p> <p>0 punti: assenza rilevazione.</p> <p>1 punto: Presenza di rilevazione con frequenza annuale solo per alunni.</p> <p>1,5 punti : presenza di rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni.</p> <p>2,5 punti: presenza di rilevazione con frequenza</p>

	annuale sia per alunni che per i genitori.
12. Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti da elenco attrezzature utilizzate per la produzione e il confezionamento dei pasti nel centro cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.).	PUNTEGGIO da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione, su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione.
13. Distribuzione e porzionamento - eventuali servizi aggiuntivi senza maggiorazione di costo, quali ad es. sminuzzamento dei cibi, sbucciatura della frutta ecc.	PUNTEGGIO MAX 3 punti Descrizione delle modalità e procedure di distribuzione specificando l'espletamento di attività aggiuntive come lo sminuzzamento, sbucciamento e altro. Punti 0: nessun servizio aggiuntivo Punti 1,5: un (1) servizio aggiuntivo Punti 3: più di un servizio aggiuntivo.
14. Proposta di progetto di educazione alimentare per la durata dell'appalto, da svolgere nelle scuole interessate dal servizio. Proposta/e da concordare con la direzione didattica, ad es. progetti "Merenda sana a metà mattina", "Frutta nelle scuole" ecc.	PUNTEGGIO MAX 3 punti A discrezione della commissione di gara sulla base della qualità del progetto proposto, dell'applicabilità e coerenza con le esigenze delle scuole interessate dal servizio.

Art. 3 – MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTA

Si rimanda a quanto indicato al punto 14) del bando di gara.

Art. 4 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE -SITUAZIONE GIURIDICA- CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA RICHIESTE.

Si rimanda a quanto indicato al punto 5 del bando di gara.

Art. 5 – AGGIORNAMENTO PREZZI

A decorrere dall'anno scolastico 2012/2013, il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari per singolo pasto offerti dall'appaltante. La revisione periodica del prezzo sarà effettuata applicando al prezzo del singolo pasto, a partire dall'anno scolastico 2012/2013, un incremento pari al 100% dell'incremento dell'indice ISTAT nei 12 mesi precedenti.

Art. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati nell'allegato A al capitolato "Schede Prodotti" e comunque essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida generali della Regione Veneto, in materia di **miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, "Piano Regionale Veneto 2005 - 2007 Sicurezza Alimentare" aggiornato ed in parte rivisto nella più recente edizione dell'ottobre 2008**. La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nel documento allegato B al presente capitolato.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di

provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (L.R. del Veneto n. 6 del 01.03.2002). Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico - sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. In alternativa, per piatti freddi, è consigliato il ricorso al riso Thai o Basmati. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la

normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni. Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: utilizzare pane comune tipo 0 o integrale, fresco di giornata e con un contenuto di sale inferiore a 1,7 g/Kilo di farina. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Latte: il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

Dolci (quali merendine da consegnare ai centri ricreativi estivi): preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 11.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

Art. 7 – PRODOTTI BIOLOGICI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici. La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica. I prodotti biologici utilizzati dovranno essere conformi a quanto disposto dal Regolamento CEE 91/2092 e s.m.i.

La ditta aggiudicataria si impegna a presentare, su richiesta dell'Ente appaltante, le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel reg. CEE n. 2092/91 e sue modifiche ed integrazioni e nel D.Lgs. n. 220/95:

- pasta di semola di grano duro priva di additivi;
- passata di pomodoro;

Art. 8 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 9 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta delle Dirigenze Scolastiche e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le indicazioni riportate nell'allegato B) al presente Capitolato.

Art. 10 – RICORRENZE

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 11 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione italiana celiachia (AIC) o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento, qualora lo stesso non risulti nel prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 12 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto)
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.)
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta)
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue
- cibi fritti
- il dado da brodo contenente glutammato
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore)
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra)
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono rispettare le norme vigenti per quanto riguarda sia lo stato delle materie prime impiegate sia per quanto concerne il rispetto delle temperature per i cibi deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e per il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 13 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

E' a carico della Ditta la predisposizione del menù secondo le grammature previste nell'allegato B) al presente Capitolato.

Copia di tale menù (nonché di eventuali modifiche e/o proposte) dovrà essere fornito al Comune che provvederà a sottoporlo alla valutazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Azienda ULSS 3 per la relativa approvazione.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la commissione controllo mensa e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

I menù settimanali (sia per la mensa scolastica sia per gli eventuali centri ricreativi estivi), proposti dalla ditta aggiudicataria, dovranno essere compilati sulla base delle tabelle dietetiche allegate (sub B) al presente capitolato.

I menù dovranno essere variati, diversificati giornalmente, strutturati in almeno 4 settimane e seguiti, dalla ditta aggiudicataria, in base alla stagionalità dei prodotti. Dovranno inoltre corrispondere a quelli concordati con l'Ente Appaltante.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Si chiede l'utilizzo di diverse fonti proteiche (carni rosse o bianche, pesce, uova, legumi, formaggi, ecc.) in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

Verdure e ortaggi vanno utilizzate giornalmente, devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardare quantità e qualità dei nutrienti, le cotture dovranno essere a vapore o in poca acqua.

La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo. Dovrà essere adeguatamente alternata con la macedonia e/o budino, e nei periodi primaverili e/o autunnali con gelato alla frutta.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

Art. 14 – GIORNATE A TEMA

Almeno due volte per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un menù composto da piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti tipici vicentini / regionali IGP e DOP (es. asparagi, baccalà, formaggi, ecc.).

Art. 15 – REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 16 – CARRELLI TERMICI

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. elettrici, termici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici, a fine contratto, restano di proprietà dell'Ente.

Art. 17 – TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

Art. 18 – MODALITA' DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole primarie e secondaria di primo grado e dell'infanzia, dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso detti plessi scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

Fornitura di pasti in multiporzione con distribuzione su piatti a perdere e posateria in plastica a perdere.

- a) la raccolta telefonica delle prenotazioni nel giorno di somministrazione, entro un orario stabilito in accordo con la Direzione delle Scuole;
- b) il trasporto dei pasti fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione nei singoli plessi;
- c) fornire il tipo di pasto come da menù stabilito e approvato.

Art. 19 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- a) I pasti in multiporzione o in monorazione con distribuzione su piatti a perdere o vassoi se migliorativi del servizio, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

- 1- un primo piatto,
- 2- un secondo piatto,
- 3- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),
- 4- pane,
- 5- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,
- 6- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.
- 7- Per la scuola dell'infanzia è prevista una merenda (inserimento "merenda sana" come da Linee Guida sulla ristorazione scolastica).

In alternativa al pasto classico, almeno una volta la settimana, fornitura del così detto "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale "piatto unico" dovrà essere sempre accompagnato da contorni e frutta o dessert.

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

- c) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;
- d) i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Previo accordo con l'Amministrazione Comunale, un vassoio in plastica multi scomparto potrà sostituire i due piatti.

Per tutti i plessi scolastici sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente (per l'acqua di rubinetto da bere), cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino e limone), strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 20 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla Scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 18, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 35.

Art. 21 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione".

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 22 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole c/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda Sanitaria U.L.S.S n. 3 di Bassano del Grappa.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà comunque garantire il servizio avvalendosi di un centro cottura di appoggio/secondario.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 23 - RITARDI NELLE CONSEGNE

La Ditta Appaltatrice dev'essere comunque in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro cottura, fornendo i pasti necessari con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato tramite una o più strutture produttive alternative.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 35 del presente capitolato.

Art. 24 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato entro 30 km, con riferimento alla sede municipale sita in Piazza Marconi, 4 - , calcolati sulla base del percorso stradale più corto mediante il portale www.viamichelin.it

Il centro deve presentare i requisiti richiesti dalle Norme igienico-sanitarie vigenti e l'appaltatore deve richiedere la registrazione all'ASL ai sensi del regolamento CEE 852/2004, del D.Lgs. 193/2007 e della delibera di giunta Regione Veneto 3710/2007 e s.m.i.; copia di eventuale contratto di affitto locali e copia della registrazione all'ASL, devono essere fornite dalla ditta appaltatrice.

Art. 25 – RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;

- 5.000.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso demandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 26 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa e a rogito del Segretario Comunale, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 27 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

A) La cauzione provvisoria, a garanzia dell'offerta, è stabilita nella misura di Euro 4.512,00 e deve essere costituita con le modalità indicate nel bando di gara.

La cauzione prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti ed ai sensi del regolamento comunale dei contratti.

Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

B) La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale, o assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Rossano Veneto, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Bassano del Grappa;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito;
- in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito".

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 28 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 29

- all'integrazione del materiale frangibile e di consumo e delle attrezzature necessarie, ove non specificatamente indicato nel presente capitolato.

Art. 29 - VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Rossano Veneto, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice per i pasti adulti/insegnanti, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione trimestrale ad opera del Responsabile dell'Ufficio Segreteria su presentazione di regolare fattura entro 60 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti adulti/insegnanti forniti, le relative prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il pagamento dei pasti minori/studenti avverrà tramite l'acquisto da parte dei genitori di buoni pasto (**per pasto intero o per sue frazioni**) forniti dalla ditta aggiudicataria e distribuiti tramite convenzione attraverso le attività commerciali del paese.

Art. 30 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo art. 33.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Art. 31 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155- HACCP.

Art. 32 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà altresì formare professionalmente anche il personale addetto allo scodellamento dei pasti.

Art. 33 – COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un insegnante, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 34 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;

b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;

d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante.

La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30' dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

e) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;

f) temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;

g) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;

k) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termine di Legge: € 1.000,00.

Art. 35 – MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo e nell'art. 39, l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;

2) i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 36 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile al concessionario, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 37 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'Azienda ULSS 3 saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 38 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 34 lettera punti a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dal predetto art. 35 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 34, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni quantificato ai sensi dell'art. 35.

Art. 39 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 38, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 40 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Rossano Veneto.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art. 41 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 42 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 43 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Bassano del Grappa.

APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 27, 31, 32, 33, 34, 35 e 36.

Allegati:

sub A - Schede Prodotti

sub B - Grammature di riferimento

COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi, 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)

tel. 0424 – 547118 – fax 84935 - C.F. 00261630248

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

Schede Prodotti

Allegato A)

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. In alternativa, per piatti freddi, è consigliato il ricorso al riso Thai o Basmati. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o

di produzioni tardive e comunque con un buon grado di maturazione. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni.

Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: utilizzare pane comune tipo 0 o integrale, fresco di giornata, con un contenuto di sale inferiore a 1,7 g/Kilo di farina. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Latte: il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

Dolci (quali merendine da consegnare ai centri ricreativi estivi): preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Gelato: deve essere preconfezionato in confezioni singole "monoporzione". Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva.
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi, 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)

tel. 0424 – 547118 – fax 84935 - C.F. 00261630248

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

Grammature di riferimento

Allegato B)

N.B. Le seguenti grammature sono indicative per alcuni piatti e sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti (rif. nuove linee guida per la regione Veneto, in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica – Seconda edizione ottobre 2008).

tabella dietetica: grammature o unità indicative per porzione

ALIMENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE
PRIMI PIATTI			
pasta o riso asciutti	50/60	70/80	80/90
pasta o riso in brodo vegetale	30	30	40
gnocchi di patate	120	150	200
CONDIMENTI PER I PRIMI			
parmigiano	5	5	10
sugo con base di pomodoro	20	30	50
olio extravergine di oliva	5	5	7
SECONDI PIATTI			
carne (gr.)	50	60	80
pesce (gr.)	70	100	120
uova (unità)	1	1	1 ½
prosciutto cotto (gr.)	30	40	60
formaggi a pasta molle o filata (gr.)	40	50	60
formaggi a pasta dura (gr.)	20	30	50
CONTORNI			
verdura fresca, insalata, radicchio (gr.)	30	50	50
Verze, capucci, finocchi tagliati a filetto, carote grattugiate (gr.)	40	50	60
Pomodori	80	100	150
verdura cotta (gr.)	80	130	150
CONDIMENTI VERDURE			
olio extravergine di oliva (gr.)	5	5	8
PANE			
pane comune	40	50	60
pane integrale	50	60	70
PIATTI UNICI			
lasagne con il ragù			
pasta di semola di grano duro gr.	50/60	70/80	80/90
besciamella gr.	40	50	50
ragù di carne	30	40	40
carne o pesce con polenta e patate			
carne gr.	50	60	80
pesce gr.	70	100	120
polenta gr.	40	60	80

patate gr.	150	200	250
cereali per minestre e legumi			
cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino) gr.	30/40	30/40	40/50
patate gr.	30	30	40
legumi secchi gr.	20	30	40
legumi freschi	40	60	80
pizza margherita			
pasta per pizza gr.	150	150	200
mozzarella fior di latte gr.	30	30	40
FRUTTA FRESCA			
frutta cruda gr.	80	150	200
Frutta cotta gr.	150	180	200
MERENDE			
Frutta fresca di stagione gr.	100	150	200
Pane di tipo comune gr.	30	50	50
Fetta biscottata gr.	10	30	30
Cereali gr.	10	15	15
Biscotti secchi gr.	10	30	30
Marmellata gr.	20	25	25
Cioccolato da spalmare gr.	20	25	25
Yogurt gr.	125	125	125
Latte fresco pastorizzato intero – parzialmente scremato gr.	150	150	150
Prosciutto crudo o cotto	10	20	30
Bresaola	10	20	30

PIATTI	FREQUENZA	FREQUENZA
PRIMI PIATTI		
pasta, riso, gnocchi	8-12	8-12
PIATTO UNICO	4-8	4-8
SECONDI PIATTI		
carne rossa	2-3	2-3
carne bianca	4	4
pesce	4	4
formaggio	2-4	2-4
uova	2-4	2-4
prosciutto cotto senza polifosfati	1-2	1-2
PIZZA	1-2	1-2
VERDURA CRUDA e/o COTTA	tutti i giorni	tutti i giorni
PANE	tutti i giorni	tutti i giorni
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	tutti i giorni	tutti i giorni
YOGURT (*)	4	4
DOLCE (*)	2	2

(*): da utilizzare in sostituzione della frutta fresca di stagione

Composizione del "cestino" per le scuole:

Scuole primarie

2 panini farciti

1 frutto di stagione e 1 banana

1 merendina confezionata

1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

Pane: totale circa 140 g

Farcitura:

un panino con 40 g di formaggio da taglio

un panino con 40 g di prosciutto cotto

Scuole secondarie di primo grado e Insegnanti

3 panini farciti

1 frutto di stagione e 1 banana

1 merendina confezionata

1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

Pane: totale circa 200 g

Farcitura: un panino con 40 g di formaggio da taglio

due panini, ciascuno con 40 g di prosciutto cotto

La frutta e la verdura da fornire nel menù varierà stagionalmente.

Frutta

La periodicità con cui somministrare la frutta settimanalmente terrà quindi conto, sia per le scuole primarie che secondarie di primo grado, che almeno una volta alla settimana dovrà essere distribuita frutta tipica del periodo dell'anno in corso e diversa da mela e banana. Si terrà conto del seguente schema:

Settembre/Ottobre: uva – mela – banana – prugna, pera, kiwi.

Novembre/Dicembre: arancia – mela – clementina – banana, pera, Kiwi.

Gennaio/Febbraio: arancia – mela – banana – clementina, kiwi, mandarino.

Marzo/ Aprile: arancia – mela – banana – pera, kiwi, ananas.

Maggio/Giugno: albicocca, fragole – mela – banana – pesca.

Ortaggi

Settembre/Ottobre: indivia riccia, carote, pomodoro, melanzana, zucchina, peperone, patata, verza, sedano, cetriolo.

Novembre/Dicembre: indivie, radicchio rosso, lattuga, carota, patata, cappuccio (verde e rosso), spinaci, finocchio, fagiolini, cavolo, broccoli.

Gennaio/Febbraio: indivie, radicchio rosso, lattuga, carota, patata, cappuccio, spinaci, finocchio, fagiolini, sedano, cavolo (verde e rosso), broccoli.

Marzo/ Aprile: indivie, sedano, lattuga, carota, patata, cappuccio (verde e rosso), spinaci, finocchio, fagiolini, cavolo.

Maggio/Giugno: pomodoro, cetriolo, carote, spinaci, insalata, finocchio, patata, zucchina, fagiolini.

In ogni caso lo stesso tipo di frutta e di verdura non può essere somministrato più di 2 volte alla settimana e comunque mai consecutivamente.