

COMUNE DI VICENZA

SETTORE SERVIZI SCOLASTICI ED EDUCATIVI

“Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

ai sensi del piano nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011)

RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE PRIMARIE STATALI codice nut 55524009-9

ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021- 2021/2022

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(gara n. 6960072)
C.I.G. = 7346499AC0

L'intero capitolato è reperibile sul sito del Comune di Vicenza al seguente indirizzo:

<http://www.comune.vicenza.it/albo3/servizi.php/108315>

INDICE

		pag. 2
PREMESSA E RIFERIMENTI NORMATIVI		pag. 6
ARTICOLO 1	OGGETTO DELL'APPALTO	pag. 6
ARTICOLO 2	UBICAZIONE TERMINALI DI DISTRIBUZIONE	pag. 6
ARTICOLO 3	DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI PROVA	pag. 7
ARTICOLO 4	VALORE DELL'APPALTO, IMPORTI E NUMERO PASTI	pag. 7
ARTICOLO 5	TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA	pag. 8
5.1	LOCALIZZAZIONE E CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	pag. 8
5.2	APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME	pag. 8
5.3	CONSERVAZIONE DERRATE ALIMENTARI	pag. 8
5.4	PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO	pag. 9
5.5	FORNITURA PASTI NELLE SCUOLE	pag. 9
5.6	MATERIALI DI CONSUMO PER LE SCUOLE	pag. 9
5.7	TRASPORTO DEI PASTI	pag. 9
5.8	ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI	pag. 10
5.9	RITARDI NELLE CONSEGNE	pag. 10
5.10	SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	pag. 10
5.11	MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE	pag. 11
5.12	PRESCRIZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	pag. 11
5.13	MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI	pag. 12
5.14	INTEGRAZIONE ORDINI PASTI	pag. 13
5.15	ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE	pag. 13
5.16	ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA	pag. 13
ARTICOLO 6	ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO INFORMATICO PER LA GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI	pag. 14
6.1	CARATTERISTICHE DEL GESTIONALE	pag. 14
6.2	MODALITÀ DI PAGAMENTO	pag. 16
6.2.1	Pagamenti in contanti e on line	pag. 16
6.2.2	Altre modalità di pagamento	pag. 16
6.3	PORTALE DEL GENITORE	pag. 17
6.3.1	Sistema autenticazione del fornitore	pag. 17
6.3.2	Sistema autenticazione MyId della Regione Veneto	pag. 17
6.4	ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE	pag. 17
6.5	ADEMPIMENTI A CARICO DELL'APPALTATORE	pag. 18
6.6	SICUREZZA, GESTIONE , CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA	pag. 18
6.7	SERVER PER IL GESTIONALE	pag. 18
6.7.1	Installazione c/o data Center del Comune	pag. 19
6.7.2	Fornitura in modalità SaaS (Software as a Service)	pag. 19
6.8	DATI	pag. 19
6.9	SUPPORTO, LIVELLI DI SERVIZIO (SLA)	pag. 20
6.10	ACCESSO ALL'APPLICATIVO	pag. 20
6.11	MANUTENZIONE AL GESTIONALE	pag. 20
6.11.1	Manutenzione correttiva	pag. 21
6.11.2	Manutenzione evolutiva	pag. 21
6.11.3	Manutenzione adeguativa	pag. 21
6.11.4	Manutenzione migliorativa	pag. 21
6.12	FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO ALL'USO DEL GESTIONALE	pag. 21
6.13	HELP DESK GESTIONALE	pag. 22
6.14	CONDIZIONI DI FINE CONTRATTO	pag. 22
6.15	DIMOSTRAZIONE DELLE FUNZIONALITÀ DEL GESTIONALE	pag. 22
ARTICOLO 7	CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE dei prodotti	pag. 22
ARTICOLO 8	SCHEDE PRODOTTI	pag. 23
ARTICOLO 9	SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI	pag. 24
ARTICOLO 10	ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI - P -	pag. 25
10 P.1	Prodotti ortofrutticoli in genere	pag. 26
10 P1.1	Verdura fresca	pag. 27
10 P1.2	Frutta fresca	pag. 27
10 P1.3	Legumi	pag. 28
10 P1.4	Erbe aromatiche (fresche o essicate)	pag. 28
10 P1.5	Verdura iv gamma	pag. 28
10 p 2	Cereali, pasta, farine, prodotti da forno	pag. 29
10 P 2.1	Riso	pag. 29
10 P 2.2	Altri cereali in chicco: farro, orzo, avena, miglio	pag. 29
10 P 2.3	Farine	pag. 29

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

10 P 2.4	Pasta di semola	pag. 30
10 P 2.5	Pasta all'uovo	pag. 30
10 P 2.6	Ravioli ricotta e spinaci	pag. 31
10 P 2.7	Gnocchi di patate freschi o surgelati	pag. 31
10 P 2.8	Pane	pag. 31
10 P 2.9	Prodotti da forno confezionati	pag. 32
10 P 2.10	Pizza margherita	pag. 32
10 P3	Carni e salumi	pag. 32
10 P 3.1	Carne bovina	pag. 32
10 P 3.2	Carne suina	pag. 34
10 P 3.3	Carni avinicole fresche	pag. 34
10 P 3.4	Prosciutto crudo	pag. 36
10 P 3.5	Prosciutto cotto	pag. 37
10 P4	Pesce fresco	pag. 37
10 P5	Uova	pag. 39
10 P 5.1	Uova fresche di gallina	pag. 39
10 P 5.2	Uova pastorizzate	pag. 40
10P6	Prodotti lattiero caseari	pag. 40
10 P 6.1	Latte	pag. 40
10 P 6.2	Burro	pag. 41
10 P 6.3	Formaggio a pasta molle e filata	pag. 41
10 P 6.4	Formaggio a pasta molle e filata - mozzarella	pag. 41
10 P 6.5	Formaggio a pasta dura	pag. 42
10.P6.6	Parmigiano reggiano e grana padana	Pag. 42
10 P 6.7	Yogurt	pag. 43
10 P7	Prodotti vari	pag. 43
10 P 7.1	Pomodori pelati	pag. 43
10 P 7.2	Passata di pomodoro	pag. 44
10 P 7.3	Olio extravergine di oliva	pag. 44
10 P 7.4	Olio di semi (monoseme)	pag. 44
10 P 7.5	Tonno sott'olio e al naturale	pag. 44
10 P 7.6	Zucchero	pag. 45
10 P8	Prodotti surgelati	pag. 45
10 P 8.1	Pesce surgelato	pag. 45
10 P 8.2	Verdura surgelata	pag. 47
10 P9	Acqua potabile	pag. 47
10 P10	Prodotti provenienti da produzione biologica	pag. 50
10 P11	Prodotti provenienti da difesa integrata	pag. 51
10 P12	Alimenti per celiaci	pag. 51
ARTICOLO 11	Preparazione e cottura dei pasti	pag. 52
11.1	Modalità di cottura	pag. 53
11.1.1	Cottura in acqua	pag. 53
11.1.2	Cottura a vapore	pag. 54
11.1.3	Cottura brasata	pag. 54
11.1.4	Cottura in umido o stufatura	pag. 54
11.1.5	Cottura in padella	pag. 54
11.1.6	Cottura in al forno	pag. 54
11.1.7	Cottura sottovuoto	pag. 54
11.1.8	Cottura alla piastra a bassa temperatura	pag. 55
11.2	Metodi di cottura da evitare	pag. 55
11.2.1	Frittura	pag. 55
11.2.2	Cottura alla griglia	pag. 55
ARTICOLO 12	Tipologie di alimenti	pag. 55
12.1	Carni	pag. 55
12.2	Pesce	pag. 55
12.3	Tonno	pag. 56
12.4	Formaggio	pag. 56
12.5	Uova	pag. 56
12.6	Prosciutto	pag. 56
12.7	Legumi	pag. 56
12.8	Pasta , riso e gnocchi	pag. 56
12.8.1	Pasta	pag. 56
12.8.2	Riso	pag. 56
12.8.3	Gnocchi	pag. 56
12.8.4	Altre tipologie di cereali	pag. 56
12.9	Pane e prodotti da forno	pag. 56

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

12.9.1	Pane	pag. 56
12.9.2	Prodotti da forno	pag. 56
12.10	Verdure ed ortaggi	pag. 57
12.11	Purè di patate	pag. 57
12.12	Frutta	pag. 57
12.13	Latte e Yogurt	pag. 57
12.14	Dolci gelato e budini	pag. 57
12.14.1	Dolci	pag. 57
12.14.2	Gelato	pag. 57
12.14.3	Budino	pag. 57
12.15	Bevande	pag. 57
12.16	Aromi	pag. 57
12.17	Sale ed estratti per brodo	pag. 57
12.18	Conserve e semiconservate alimentari	pag. 58
12.19	Condimenti	pag. 58
ARTICOLO 13	PERSONALE DELL'APPALTATORE	pag. 58
ARTICOLO 14	FORMAZIONE DEL PERSONALE	pag. 58
ARTICOLO 15	CONTROLLI E ANALISI	pag. 59
15.1	DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO	pag. 59
15.2	AUTOCONTROLLO IGIENICO – H.A.C.C.P.	pag. 59
15.3	RINTRACCIABILITA'	pag. 60
15.4	FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO	pag. 60
15.5	MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DELLA DITTA	pag. 61
15.6	CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE	pag. 61
15.7	CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO	pag. 61
15.8	ORGANISMO PER IL MONITORAGGIO LA VALUTAZIONE E IL COORDINAMENTO	pag. 61
ARTICOLO 16	SUBAPPALTO	pag. 62
ARTICOLO 17	INADEMPIENZE CONTRATTUALI – PENALITA'	pag. 62
ARTICOLO 18	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	pag. 64
ARTICOLO 19	RECESSO	pag. 65
ARTICOLO 20	ESECUZIONE IN DANNO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA	pag. 65
ARTICOLO 21	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	pag. 65
ARTICOLO 22	DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO	pag. 66
ARTICOLO 23	RESPONSABILITA' CIVILE	pag. 67
ARTICOLO 24	PREZZI	pag. 68
ARTICOLO 25	PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI	pag. 68
ARTICOLO 26	REVISIONE DEI PREZZI	pag. 69
ARTICOLO 27	TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE	pag. 69
ARTICOLO 28	CONTROVERSIE GIUDIZIARIE	pag. 69
ARTICOLO 29	NORME GENERALI	pag. 69
allegati	Tabella1 MENÙ PER LE SCUOLE PRIMARIE	pag. 70
allegati	Tabella 2 Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero Kcal/giorno (espresso in range) in cinque pasti giornalieri, per fasce di età scolare	pag. 70
allegati	Tabella 3 grammature e indicazioni per il porzionamento dei piatti proposti dal menù in multiporzione	pag. 71
allegati	Tabella n.4 indicativa delle scuole primarie servite nel presente appalto (le scuole in multi porzione utilizzano il Lunch Box)	pag. 72

PREMESSA E RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente Capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Vicenza. Trattasi di servizio a ridotto impatto ambientale per il quale si applica quanto previsto dal piano nazionale sul Green Public Procurement e dai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), nonché quanto previsto dalle "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" approvate con DGR Veneto n. 1189 del 01/08/2017.

Pertanto le derrate alimentari necessarie alla produzione dei pasti inerenti il presente capitolato dovranno rispettare i Criteri ambientali minimi, di cui alla normativa citata e nello specifico come segue.

Produzione degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto riguarda il servizio di ristorazione scolastica scuole primarie e appartenenti agli istituti comprensivi nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10.

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi e specificatamente:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto, la consegna dal lunedì al venerdì di un pasto giornaliero ai bambini e insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Vicenza secondo il calendario scolastico;
- b) la somministrazione dei pasti con proprio personale;
- c) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovaglette monouso, bicchieri, posate, dei Lunch Box per i bambini nuovi iscritti e quant'altro necessario alla consumazione del pasto;
- d) la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti al servizio di mensa, ivi compresi i locali di porzionatura;
- e) la fornitura gratuita del software che consenta la gestione di tutte le fasi di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica (iscrizione, registrazione delle presenze, prenotazione pasti, pagamenti etc.) nonché il sistema di comunicazione con i genitori attraverso uno specifico "portale del genitore" e dei relativi servizi di manutenzione, assistenza e formazione;

Si precisa che, qualora l'Amministrazione comunale non dovesse prevedere più il servizio di mensa o per mancanza di richieste da parte delle scuole, si riserva la facoltà di sospendere parzialmente o totalmente il servizio stesso, senza alcun onere a carico del Comune e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e/o pretese di natura economica.

ARTICOLO 2 – UBICAZIONE TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

2.1 - I dati necessari a rilevare le scuole da servire e la quantità dei pasti per ciascun plesso, sono riportati in calce al presente capitolato, e sono stati redatti sulla base dei pasti richiesti nell'anno scolastico 2016/2017 (con media presunta giornaliera di 2.122 pasti alunni e 125 pasti docenti).

2.2 Il Comune corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

Il numero dei pasti, i giorni settimanali, le sedi di erogazione, potranno subire variazioni in aumento o diminuzione; in base al numero degli utenti richiedenti o per altra causa imprevista o imprevedibile analogamente potrà subire variazioni anche la modalità di distribuzione.

ARTICOLO 3 - DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI PROVA

3.1 L'appalto del servizio avrà durata di anni quattro a decorrere dalla data di inizio del servizio, presumibilmente fissata per il 1/09/2018, ovvero dalla data di aggiudicazione, se successiva, e sino al 31 agosto 2022.

Il Comune di Vicenza potrà richiedere all'Appaltatore l'esecuzione anticipata dei servizi nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.lgs 50/2016.

3.2 - Il rapporto contrattuale è sottoposto alla condizione dell'esito positivo di un periodo di prova di mesi 3. Qualora l'appaltatore ricorra in tre penali, come indicate all'art. 17, durante il periodo di prova, si verifica la fattispecie di prova negativa. In tal caso è facoltà insindacabile del Committente interrompere il rapporto con l'Impresa alla scadenza del periodo di prova. In caso di esito negativo del periodo di prova, il rapporto contrattuale dovrà intendersi risolto, previa constatazione in contraddittorio delle ragioni della inadeguatezza della fornitura del servizio, con affidamento dell'appalto al secondo aggiudicatario.

Rimane peraltro in obbligo all'Impresa stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire, su richiesta del Committente, nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, fino al subentro del nuovo aggiudicatario.

3.3 E' facoltà del Comune, qualora ne ricorrano le condizioni, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, rinnovare il contratto relativo ai servizi oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di anni due.

Ove, alla data della scadenza del contratto di appalto non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, l'attuale gestore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino all'individuazione del nuovo soggetto.

ARTICOLO 4 – VALORE DELL'APPALTO IMPORTI E NUMERO PASTI

L'importo dell'appalto è stimato sui seguenti prezzi posti a base d'asta

€ 4,45 esclusa IVA di cui € 4,43 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza, per i pasti alunni forniti con stoviglie a perdere (composto da: € 3,40 a pasto di cui ed € 1,00 per Servizio di distribuzione ed € 0,05 per la gestione del software informatico);

€ 4,38 esclusa IVA di cui € 4,36 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza, per i pasti forniti con lunch box (composto da: € 3,33 a pasto ed € 1,00 per servizio di distribuzione ed € 0,05 per la gestione del software in formatico);

€ 2,72 esclusa iva per i pasti del personale docente, importo non soggetto a ribasso, di cui € 0,02 per oneri di sicurezza.

valore appalto	<i>n. pasti alunni</i>	<i>n. pasti docenti</i>	<i>parziale annuo soggetto a ribasso d'asta</i>	<i>parziale annuo non soggetto a ribasso d'asta</i>	<i>parziale annuo non soggetto a ribasso d'asta per oneri sicurezza</i>	valore complessivo lotto
base d'asta pasto con stoviglie a perdere €4,45	10.409		€ 46.111,87		€ 208,18	€ 46.320,05
base d'asta pasto con lunch box €4,38	360.000		€ 1.569.600,00		€ 7.200,00	€ 1.576.800,00
importo fisso pasti docenti €2,72 (non soggetto a ribasso)		21.000		€ 56.700,00	€ 420,00	€ 57.120,00
totale annuo						€ 1.680.240,05
totale quattro anni						€ 6.720.960,20
totale sei anni						€10.081.440,30

Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo ed è stimato sulla base dei dati consuntivi dell'anno scolastico 2016/2017.

Il Comune corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consegnati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, D.Lgs 50/2016 si precisa che il costo dalla manodopera ammonta a € 2,00 a pasto per un importo previsionale annuo di € 782.818 e di € 3.131.272,00 nel quadriennio.

Il prezzo unitario di un pasto si considera onnicomprensivo di tutti i costi, comprese le spese del gestionale e ogni altro onere previsti nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Gli importi soggetti a ribasso d'asta riguardano il pasto alunno.

Gli importi non soggetti a ribasso d'asta sono riferiti:

- ai pasti docenti;
- agli oneri per la sicurezza da rischi di interferenza, esplicitati nel Duvri.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del D.lgs 50/2016, il Committente, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni

fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 5 – TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

5.1 LOCALIZZAZIONE E CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto l'Impresa partecipante dovrà avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve) dal Centro di Cottura al Comune di Vicenza – Corso Palladio 98 (sede amministrativa). Tale distanza dovrà essere indicata dall'Impresa in sede di offerta, specificando anche il percorso. Si precisa che per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Impresa dovrà utilizzare un centro di cottura di cui la stessa abbia la piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto ed in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge, con una capacità residua di 2100 pasti al giorno, i cui requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio in oggetto, saranno eventualmente oggetto di verifica prima della stipula del contratto. In caso di verifica negativa l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto, l'aggiudicazione sarà revocata a favore del secondo concorrente, in graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria. Si procederà quindi alla segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza ai sensi di quanto previsto all'art. 48, comma 1, del D.Lgs. 163/2006.

Nel caso in cui il centro di cottura non sia sotto la giurisdizione dell'ULSS n. 8 "Berica" il committente si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria alla ULSS competente. Il centro e tutte le strutture annesse e/o di riferimento devono presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

5.2 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

L'appaltatore garantisce, che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al suo controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dalla normativa vigente.

Le derrate alimentari immagazzinate nel centro devono essere opportunamente protette e conservate in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale del centro cottura separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di spazi per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra gli alimenti ed opportune temperature di conservazione per:

- verdura fresca T. inferiore a +9/+10° C
- salumi e formaggi T. inferiore a +6/+7° C
- uova T. inferiore a +4° C
- latte pastorizzato T. inferiore a +4° C
- latticini freschi T. inferiore a +4° C
- carni bovine, suine, ecc T. inferiore a +4° C
- pollame, conigli T. inferiore a +4° C
- carni già cotte T. inferiore a + 4° C
- carne macinata T. inferiore a +2° C
- pesce surgelato T. inferiore a -18° C

5.3 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine; la conservazione delle materie prime avviene in frigorifero con temperature di conservazione diversificate in base alla tipologia delle stesse come già sopraindicato.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti deperibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità. E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei

giorni antecedenti al consumo. L'appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nel menù. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale.

5.4 PREPARAZIONE, COTTURA DEI PASTI E CONFEZIONAMENTO

I pasti preparati devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'appaltatore deve prevedere l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ULSS competente.

5.5 - FORNITURA PASTI NELLE SCUOLE

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione dei pasti confezionati in mono o multi porzione, secondo le indicazioni del presente capitolato, nel trasporto in legume caldo-fresco e consegna alle scuole dove avverrà la somministrazione (satelliti di distribuzione).

I pasti preparati giornalmente presso il centro cottura dell'appaltatore, saranno trasportati in legume caldo-fresco con mezzi idonei, in appositi contenitori termici, secondo le normative vigenti. Dette modalità dovranno garantire il mantenimento della temperatura $>70^{\circ}\text{C}$ per le pietanze calde e $< 10^{\circ}\text{C}$ per quelle fredde. I pasti dovranno essere somministrati in mono o multi porzione in ciascuna scuola secondo quanto riportato nella tabella in calce al presente capitolato.

La modalità di somministrazione (mono e multi porzione) indicata nella tabella sopra citata potrà subire variazioni nel corso della durata dell'appalto, senza che ciò comporti aumento di costi.

5.6 MATERIALI DI CONSUMO PER LE SCUOLE

Il Comune di Vicenza ha avviato nelle scuole primarie un progetto educativo denominato "Zero rifiuti in mensa" con la finalità di ridurre al minimo la produzione di rifiuti di plastica non riciclabile.

I bambini sono stati forniti di un lunch box e di un bicchiere personale che vengono portati a casa per essere lavati e riportati puliti al pasto successivo. Nelle scuole e classi dove si attua questo progetto la ditta dovrà fornire solo le tovagliette e i tovaglioli di carta.

La ditta dovrà comunque mettere a disposizione anche piatti, posate e bicchiere, salvietta e tovaglietta, il tutto a perdere, per le scuole che non attuano il progetto "Zero rifiuti in mensa" e per quelle situazioni di "dimenticanza" o di non corretta conformità igienica del lunch box personale dei bambini, verificata visivamente dal personale addetto alla distribuzione.

All'inizio di ogni anno scolastico la ditta dovrà garantire a proprie spese la fornitura del Kit per i bambini nuovi iscritti di classe prima o di altre classi privi del Kit.

Il Kit dovrà essere della tipologia uguale a quello in uso al momento dell'avvio dell'appalto, fatta salva la possibilità di proporre nuove soluzioni che andranno comunque concordate con l'Amministrazione Comunale.

I materiali a perdere dovranno rispettare le norme di legge. Bicchieri, posate (di qualità tale da permettere un utilizzo congruo), tovaglioli, tovagliette e i piatti a perdere dovranno essere disponibili nella misura adeguata. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. Alle scuole dovranno pure essere forniti i condimenti per le verdure (aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fine iodato e limone). I sughi per la pasta dovranno essere confezionati a parte e distribuiti successivamente sulle confezioni aperte.

5.7 TRASPORTO DEI PASTI

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole scuole, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto caldo dovrà arrivare nelle scuole in condizioni organolettiche ottimali.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire in idonei contenitori che consentano il mantenimento della temperatura durante il trasporto non inferiore a +70°C. I pasti dovranno essere veicolati con automezzi adeguatamente predisposti.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare per la durata dell'appalto alle mense apposite attrezzature per la conservazione della temperatura degli alimenti onde permettere anche ai responsabili della fase di distribuzione di rispettare le corrette temperature di + 65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Le suddette temperature (trasporto e somministrazione) dovranno essere oggetto di monitoraggio settimanale in quanto considerati punti critici di controllo.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento di partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali e comunque i pasti non dovranno essere consegnati prima di 1 ora dall'inizio della distribuzione prevista di norma in orario compreso tra le ore 12,30 e le 12,40.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di registrazione sanitaria ex DGRV 3710 del 20.11.07, come modificata dal DDRV 140 del 5.03.08

Per le multiporzioni i pasti dovranno essere forniti in contenitori multirazioni in acciaio inox gastronorm, 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 contenitori termici in polipropilene oppure dotati di valvola per iniezione a vapore adatti alla conservazione della temperatura così come più sopra descritto, od altri prodotti di maggior pregio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e 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; essa sarà sottoscritta dal personale addetto alla distribuzione.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, 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 sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e la somministrazione degli stessi.

5.8 ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Di norma i pasti vengono distribuiti fra le ore 12,30 e le ore 12,40.

Variazioni d'orario di distribuzione possono essere disposte dal Dirigente Scolastico. Il numero indicativo dei pasti da distribuire e dei locali adibiti a refettorio sono rilevabili dalla Tabella n. 4 riportata in calce al presente capitolato.

5.9 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, neviccate, 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.17 del presente capitolato.

5.10 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per tutti i plessi scolastici l'Appaltatore dovrà sostituire e/o integrare, dove necessario, anche le attrezzature accessorie alla somministrazione ora presenti nelle scuole e di proprietà del Comune: caraffe in plastica resistente, 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 il pane, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), portarotoloni per la cucina e relativo portasapone assicurandone l'installazione, materiali che rimarranno di proprietà del Comune. I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Tutto il materiale e accessori utilizzati per la somministrazione dei pasti, ivi comprese le caraffe, dovrà rientrare al centro cottura a fine di ogni pasto per essere lavato e restituito pulito il giorno seguente.

E' per questo opportuno che la ditta risponda di un congruo ricambio di accessori.

E' a carico della ditta fornire, al proprio personale addetto alla somministrazione dei pasti, adeguato abbigliamento anche per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Tutto il personale addetto alla somministrazione dovrà avere frequentato il corso di formazione previsto dalla legge regionale n. 41/2003 in sostituzione dell'ex libretto sanitario. Lo stesso personale dovrà inoltre compilare regolarmente in tutte le sue parti il programma di autocontrollo previsto dal piano HACCP della ditta appaltatrice.

5.11 MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

Il personale dell'Appaltatore che verrà impegnato nel servizio di somministrazione dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

Nell'espletamento del servizio affidato il personale dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale non docente e docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

L'Appaltatore potrà eventualmente utilizzare personale con contratto interinale per sostituzioni temporanee del proprio personale.

Per ogni refettorio il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:60.

Il personale dell'appaltatore dovrà garantire la migliore esecuzione del servizio richiesto ed in particolare assicurare:

- il ricevimento dei pasti;
- la predisposizione dei refettori;
- la preparazione dei tavoli;
- lo scodellamento e la somministrazione;
- la pulizia, sanificazione e il riordino dei tavoli dopo i pasti;
- il lavaggio, sanificazione e il riordino delle attrezzature (operazioni da fare presso il centro cottura);
- la gestione dei rifiuti.

Si precisa che resta a carico del personale della scuola la pulizia e la sanificazione dei pavimenti dei locali mensa e distribuzione, spogliatoi e servizi del personale addetto.

In caso di turnazione ravvicinata delle classi nel refettorio (doppi o più turni), si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igienico-sanitarie per il consumo del pasto tra un turno e l'altro. Il personale provvederà alla distribuzione dei pasti veicolati dal centro cottura ai refettori interni e al loro trasporto ai refettori interni.

5.12 PRESCRIZIONI PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

- a) indossare un camice chiaro sempre pulito e decoroso;
- b) togliere anelli, bracciali e ori in genere;
- c) lavare accuratamente le mani;

- d) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua, fatto salvo quanto meglio esplicitato al punto 5.6;
- e) procedere alla somministrazione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola;
- f) osservare nella somministrazione dei cibi le quantità indicate nella tabella dietetica;
- g) controllare scrupolosamente la somministrazione dei pasti ai bambini con dieta speciale;
- h) ritirare i piatti sporchi tra primo e il secondo piatto e tra il secondo piatto e la frutta o il dessert;
- i) condire le pietanze direttamente nel contenitore evitando di mettere in tavola olio, aceto, sale;
- j) servire il pane solo dopo la consumazione del primo piatto;
- k) eseguire la somministrazione mediante carrello su cui sono disposti i piatti di monoporzione, che saranno aperti solo al tavolo, o i contenitori per la multiporzione;
- l) per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso il personale dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio;
- m) nelle scuole dove si realizza il progetto *Zero rifiuti in mensa*, al momento della porzionatura del cibo nel piatto, effettuano un controllo sull'eventuale presenza di tracce di sporco sui lunch box, qualora dovessero riscontrare che le stoviglie riutilizzabili si presentano sporche, provvedono alla sostituzione delle stesse con stoviglie a perdere;
- n) aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la somministrazione, per evitare l'abbassamento della temperatura dei piatti caldi o innalzamento della temperatura per i piatti freddi;
- o) utilizzare utensili adeguati per la somministrazione dei pasti;
- p) per la somministrazione delle diete speciali utilizzare utensili specificatamente dedicati e contrassegnati, avendo l'accortezza di tenerli separati dagli altri alimenti e utensili;
- q) somministrare la frutta fornita già lavata o il dessert dopo la consumazione del piatto portante;
- r) dopo che i bambini hanno lasciato i refettori, provvedere alla sanificazione ed al riassetto del locale con prodotti ed attrezzi forniti dall'Appaltatore.

5.13 MENÙ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il menù giornaliero adottato sulla base di 10 settimane (tipo invernale) è indicato alla Tabella 1 in calce al presente capitolato, dopo l'acquisizione dell'appalto la ditta dovrà comunque sottoporlo per la validazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Ulss n. 8 Berica attenendosi alle eventuali prescrizioni dettate.

Parimenti tutte le eventuali modifiche andranno sottoposte al medesimo ufficio.

Le ricette dovranno essere rispondenti alle tabelle dietetiche che riportano l'apporto calorico per ogni singolo piatto indicato. Il menù deve essere sempre esposto all'ingresso della sala mensa e alla bacheca generale degli avvisi per le famiglie in ciascuna scuola. Accanto al menù andranno anche rese note alle famiglie le grammature, le ricette, la composizione e i metodi di cottura dei piatti proposti. Tutti i dati sopraindicati dovranno poter essere disponibili alle famiglie anche tramite web, nel portale del genitore, secondo le specifiche indicate al successivo punto 6.3

In occasione del Natale, della Pasqua e a fine anno scolastico la ditta è tenuta, in accordo con le scuole, 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, senza che ciò comporti aumento di oneri per il Comune.

In occasione di gite scolastiche o per particolari attività promosse dalla scuola, potranno essere richiesti cestini da viaggio individuali, avendo cura di assicurare la fornitura di alimenti idonei per i bambini con diete speciali o per motivi religiosi.

Per gli alunni con dieta speciale sanitaria (per allergia o intolleranza alimentare) per motivi di salute dovranno essere formulati, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

Per motivi religiosi e filosofici dovranno essere consegnati i pasti alternativi indicati nel menù.

L'Appaltatore è tenuto 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 fare riferimento alla scheda prodotto alimenti per celiaci, di seguito riportata, che indica quali siano gli alimenti sicuri, (o inserimento nel prontuario AIC o logo “spiga sbarrata”). I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezione monoporzione personalizzata con il nome del bambino, idonea a mantenere le temperature previste.

5.14 INTEGRAZIONE ORDINE PASTI

In aggiunta all'ordine pasti pervenuto alla ditta attraverso il sistema gestionale proposto l'appaltatore dovrà garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi:

- il 5% di pasti completi in più per ciascun refettorio servito;
- il 10% in più di pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine) per ciascun refettorio servito.

5.15 ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del “buon samaritano” o altre similari.

5.16 - ULTERIORI ONERI PER LE SCUOLE A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto nei vari punti del capitolato, la ditta appaltatrice si impegna:

- 1) richiedere a proprio nome il trasferimento della titolarità delle attuali autorizzazioni sanitarie dal precedente titolare.
- 2) indicare nelle fatture il numero dei pasti erogato, **suddiviso per alunni e distinto per pasti con o senza lunch box e adulti** per ciascuna scuola, con indicazione giornaliera, con riepilogo finale mensile riportante i singoli giorni per scuola, il totale mensile per scuola, **e il totale generale per ditta**, i dati dovranno corrispondere alle bolle di consegna, che dovranno pervenire agli uffici comunali entro il giorno 3 di ciascun mese, con riferimento al mese precedente;
- 3) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- 4) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- 5) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- 6) a contrarre, per tutta la durata del servizio, una polizza di assicurazione, con massimale ritenuto idoneo dalle ditte e comunque non inferiore a € 5.200.000,00 per la copertura della responsabilità civile verso terzi, copia della quale dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'avvio del servizio;
- 7) trasmettere mensilmente le schede di monitoraggio settimanale delle temperature (trasporto e somministrazione) all'Amministrazione Comunale;
- 8) all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'Appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere all'A. C. la seguente documentazione:
 - a. elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti giornalieri, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
 - b. tutte le etichette/schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti, impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive;
 - c. copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) dei pasti;
 - d. piano dei trasporti specifico per ogni singolo lotto oggetto della gara indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei furgoni utilizzati per il servizio, il numero ed i nominativi degli autisti, le gite con orario di partenza e consegna ai singoli plessi. I veicoli suddetti, anche in caso di subappalto, debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez.2 del D.Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed

- avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004. L'Amministrazione Comunale verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione, la regolarità in base a quanto sopra richiesto;
- e. organigramma, nominativi e orari del personale impegnato nel centro cottura, per i servizi oggetto dell'appalto;
 - f. elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli plessi, che riporti, oltre al monte orario settimanale di ciascuno, anche l'orario di inizio e fine lavoro;
 - g. programma delle attività di formazione del personale, ivi compresi gli autisti addetti al trasporto pasti;
 - h. documentazione relativa al DUVRI;
 - i. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta aggiudicataria ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi similari di almeno 5 anni. Subito dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto la Ditta Aggiudicataria dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile/coordinatore. Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per l'Amministrazione Comunale, pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. A tale scopo la Ditta Aggiudicataria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità. Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

L'appaltatore sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dallo stesso nell'esecuzione del presente appalto. L'appaltatore in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità al riguardo.

ARTICOLO 6 – ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI PASTI E RISCOSSIONE DEI PAGAMENTI

6.1 CARATTERISTICHE DEL GESTIONALE

L'Amministrazione comunale richiede all'appaltatore la fornitura di un sistema gestionale informatizzato web based per l'accesso, l'organizzazione, l'esecuzione, la prenotazione, l'addebito e il pagamento del servizio di ristorazione scolastica, facendosi carico degli oneri di utilizzo, manutenzione ordinaria e straordinaria di gestione, secondo le specifiche più sotto riportate. Il sistema dovrà essere operativo con anticipo rispetto al primo giorno di scuola, con le modalità di seguito richieste, per gli utenti delle scuole primarie. Il sistema, in tutte le funzionalità previste per la scuola primaria, dovrà essere messo a disposizione del Comune anche per la completa gestione diretta dei servizi di ristorazione per le scuole dell'infanzia (n. 2100 pasti giornalieri) e delle rette degli asili nido (n. 400 alunni).

Il Gestionale offerto dovrà essere in licenza d'uso gratuita e a tempo indeterminato, per un numero illimitato di utenti.

Il Gestionale offerto, nel rispetto delle normative vigenti (privacy, sicurezza informatica, ecc.) dovrà essere funzionale, affidabile, di facile utilizzo, efficiente, continuamente aggiornato e aggiornabile, espandibile e su richiesta dell'Amministrazione personalizzabile.

Il Gestionale offerto dovrà essere web-based, perciò accessibile con le versioni recenti dei più diffusi browser web (Chrome, Mozilla, IE ...), senza la necessità di dover installare del software aggiuntivo nelle postazioni.

Si chiede alle Ditte partecipanti alla gara di fornire un sistema informatico in grado di permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- effettuare la gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe. Nel rispetto del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e successive modifiche in particolare regolamento (ue) 2016/679; con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento. Il Comune di Vicenza, titolare del trattamento dei dati, potrà designare l'appaltatore responsabile del trattamento dei dati personali che gli saranno eventualmente affidati per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore, quale gestore di un servizio pubblico, deve attenersi alle previsioni del Codice dell'Amministrazione Digitale, garantendo la continuità del servizio del sistema informatizzato e la riservatezza dei dati;
- assicurare la campagna informativa: l'appaltatore dovrà assicurare la realizzazione di una iniziale campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di iscrizione al servizio, prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà prevedere la fornitura di volantini/depliant e manifesti/locandine da consegnare a scuola, per permettere una comunicazione chiara e capillare verso tutte le famiglie, assicurando la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori prima dell'avvio del servizio, ovvero per presenziare ad eventuali incontri con l'Amministrazione o con il Comitato Mensa;
- assicurare la procedura di iscrizione al servizio: le procedure proposte dall'appaltatore e ratificate dall'Amministrazione dovranno essere progettate e realizzate con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso al servizio da parte dei cittadini, in tempo utile per l'avvio del servizio, assicurando anche la gestione delle diverse tipologie di iscrizione (alunni, docenti, personale Ulss o delle cooperative addetto all'assistenza). La gestione di tale attività sarà onere del Comune.

Il Comune ad oggi utilizza un sistema informatico. Qualora l'estrapolazione della banca dati dall'attuale sistema non risultasse confacente alle esigenze, a seguito della comunicazione da parte del Comune dell'aggiudicazione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica, sarà onere dell'appaltatore richiedere ai Dirigenti scolastici degli Istituti comprensivi cittadini gli elenchi anagrafici degli alunni che aderiscono alla mensa.

Si richiede la disponibilità giornaliera dell'appaltatore per delle verifiche nei refettori circa la effettiva presenza degli alunni che usufruiscono del pasto.

Il sistema dovrà prevedere la possibilità di gestire la richiesta di ulteriori servizi, tra cui le iscrizioni scolastiche, il trasporto scolastico e la gestione delle cedole librarie;

- assicurare la prenotazione informatizzata dei pasti che dovrà basarsi sulla formula: "tutti mangiano" cioè tutti gli iscritti al servizio mensa richiedono il pasto standard del giorno a meno di diversa indicazione esplicita dell'utente, perciò di default il pasto standard del giorno viene considerato come richiesto. La gestione sarà fatta in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio, qualora assente, oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera), attivare la disdetta del pasto per i periodi prolungati di assenza o riattivare i servizi. l'ordine con l'esatta indicazione dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di cottura entro le h 9.00 del giorno di fornitura.

Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite il maggior numero di canali possibili almeno/per esempio telefonata automatizzata, App native per Smartphone, portale Internet.

I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita.

Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori. Inoltre, al fine di evitare insostenibili sperimentazioni, si richiede che il modulo di prenotazione nella specifica configurazione proposta nel progetto deve essere attualmente impiegato in non meno di 15 amministrazioni comunali. Si richiede di allegare l'elenco degli enti referenti;

- assicurare la contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- assicurare la riscossione informatizzata in modalità anticipata. Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy con particolare riguardo a motivi di salute o sociali (diete

speciali, menù alternativi, fasce di reddito, ecc..). Dovrà mantenere la rete di punti di ricarica attuali (ed eventuali nuovi punti) fornendo in comodato d'uso a titolo gratuito agli stessi delle apparecchiature hardware e software necessarie allo svolgimento delle attività di pagamento dei pasti, assicurando altresì la manutenzione, durante tutta la durata del contratto, delle apparecchiature hardware e del software messe a disposizione dei punti di ricarica. Le attrezzature fornite dovranno permettere la registrazione dei pagamenti effettuati nei punti vendita e l'aggiornamento in tempo reale del sw di back office e pertanto ricarica istantanea del borsellino/portafoglio buoni pasto;

- assicurare la comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, App native per Smartphone (IOS, Android), etc.;
- assicurare al Comune, in totale autonomia e con un interfaccia semplice ed intuitiva interrogazione del sistema ampia e flessibile per consentire estrazioni in formato excel dalla banca dati.

6.2 MODALITÀ DI PAGAMENTO

6.2.1 Pagamento in contanti e on line

Le modalità di pagamento dovranno prevedere oltre al versamento di somme in contanti **presso i punti di ricarica che saranno autorizzati dal Comune**, anche canali di pagamento telematici attivi 7 giorni su 7.

I pagamenti on-line dovranno rispettare quando previsto dalla norma per le PA ed essere conformi ed integrati con il sistema PagoPA di Agld, almeno con il modello 1 – pagamento iniziato c/o Ente Creditore – e modello 3 – pagamento iniziato presso PSP. La rendicontazione dei pagamenti dovrà essere puntuale e dettagliata secondo la periodicità richiesta dall'Amministrazione.

L'integrazione con il sistema PagoPa dovrà avvenire per il tramite tecnologico di Regione Veneto con la piattaforma MyPay sviluppato dalla stessa Regione Veneto.

I modelli del sistema PagoPa messi a disposizioni saranno:

- modello 1 - pagamento iniziato c/o il portale del genitore, che dovrà essere messo a disposizione dei genitori al massimo il 01/01/2019;
- modello 3 – pagamento eseguito tramite il canale del prestatore del servizio di pagamento prescelto (tipicamente canale fisico - Ricevitorie, Tabaccherie, ATM Bancomat, etc.) - con stampa del relativo avviso analogico, secondo gli standard Agld. Il genitore/tutore potrà richiedere e scaricare in tempo reale l'avviso direttamente dal portale online o richiederne l'invio all'indirizzo email indicato dallo stesso. L'avviso dovrà essere concordato con l'Amministrazione, per le parti già non espressamente vincolate dalle norme tecniche di Agld.

Altre modalità di pagamento potranno essere proposte dall'appaltatore e approvate dall'Amministrazione comunale, anche come migliorie del servizio.

Tutte le modalità di pagamento dovranno prevedere la stampa di regolare ricevuta di pagamento, il modello dell'attestazione di pagamento deve riportare gli estremi dell'Ente.

Il sistema informatizzato relativo alla riscossione degli introiti, dovrà essere coerente e adeguato a permettere l'osservanza dell'art. 2 bis del D.L. 22 ottobre 2016, n. 193, come modificato con la legge di conversione 1° dicembre 2016, n. 225, che stabilisce, con riferimento alle entrate diverse da quelle tributarie, che i versamenti "...siano effettuati esclusivamente sul conto corrente di tesoreria dell'ente impositore o attraverso gli strumenti di pagamento elettronici resi disponibili dagli enti impositori". Pertanto tutti i pagamenti elettronici devono essere riconciliati automaticamente nel sistema e riversate nel conto di tesoreria pro-tempore Codice **IT46 N030 6911 8941 0000 0046 002**. Le situazioni di saldo positivo o negativo alla fine dell'anno scolastico dovranno essere riportate contabilmente all'anno scolastico successivo;

6.2.2 Altre modalità di pagamento

L'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione ulteriori canali di pagamento:

- obbligatoriamente, addebiti diretti in conto corrente SDD. Il genitore/tutore potrà aderire al pagamento attraverso il servizio di addebito diretto in conto, dovrà poter richiedere l'attivazione

e disabilitare il servizio di “Addebito diretto in conto corrente SDD”. Tale modalità dovrà essere attiva dal 1/9/2018.

- qualora la piattaforma PAGO PA dell'Ente non preveda i pagamenti tramite MyBank e Pos virtuale sarà onere della software house attivarli tramite il proprio portale dedicato ai genitori.
- mav on line, con generazione autonoma da parte del genitore e rendicontazione dell'avvenuto pagamento automatica senza l'ausilio di un operatore.

In tutti i casi le modalità di pagamento dovranno garantire:

- la gestione dell'intero ciclo di pagamento e rendicontazione in modalità digitale,
- ridurre al minimo la richiesta di intervento dell'operatore comunale;
- la riconciliazione automatica.
- il pagamento anticipato rispetto alla consumazione del pasto

6.3 PORTALE DEL GENITORE

Il sistema dovrà garantire il riconoscimento digitale del genitore/tutore per accesso al Portale del genitore. L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso e riconoscimento digitale del genitore/tutore sia attraverso il sistema di autenticazione dell'aggiudicatario sia integrando il sistema di autenticazione MyId della Regione Veneto. Il portale del genitore dovrà:

1. rispettare le norme e regolamenti in materia di accessibilità, usabilità e sicurezza previste per i siti della PA;
2. essere configurabile per permettere la personalizzazione del layout al fine di inserire logo e dicitura “Comune di Vicenza”;
3. essere “web responsive” cioè adattarsi automaticamente al dispositivo che lo visualizza rimanendo sempre chiaro e facile da navigare.

6.3.1 Sistema di autenticazione del fornitore

L'aggiudicatario, per il proprio sistema di autenticazione, dovrà garantire e prendere in carico l'informazione e il rilascio di credenziali in modalità sicura. Pertanto per gli utenti già iscritti al servizio nell'anno scolastico 2017/18, oggetto di migrazione nel nuovo DB, verrà utilizzato il numero di cellulare già certificato per l'invio delle credenziali.

Per le nuove iscrizioni il rilascio delle credenziali dovrà avvenire previa sottoscrizione di un modulo di richiesta on line in cui il genitore possa inserire i dati necessari in modo autonomo. Successivamente il genitore stamperà il modulo compilato, lo firmerà e lo invierà allegando documento di identità.

6.3.2 Sistema di autenticazione MyId della Regione Veneto

Per il sistema MyId il fornitore dovrà curare l'integrazione secondo le specifiche messe a disposizione dalla Regione Veneto. Con il sistema di autenticazione regionale i genitori/tutori potranno accedere al portale del genitore con credenziali Spid o con le credenziali proprie di MyId, rilasciate dagli enti della PAL del Veneto. Si precisa che con il sistema di autenticazione MyId il soggetto che viene riconosciuto è il genitore/tutore cioè l'adulto di riferimento e non il bambino. Sarà considerato titolo preferenziale la possibilità di accesso ai dati del bambino ad entrambi i genitori e/o tutore.

6.4 ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE

Del sistema sopradescritto restano in carico all'amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- gestione delle anagrafiche degli utenti
- gestione delle iscrizioni
- l'incasso
- la riscossione coattiva;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti.
- gestione generale del sistema (es. le promozioni automatiche di fine anno).
- i rapporti con l'utenza

- i rapporti con l'utenza

6.5 ADEMPIMENTI A CARICO DELL'APPALTATORE:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center).
- l'appaltatore oltre all'avviso di prossimo esaurimento e dell'esaurimento del credito mediante SMS o e-mail – è tenuto ad effettuare, nel corso dell'anno scolastico, idonei solleciti per iscritto mediante raccomandata A/R agli utenti insolventi, indicando la causale (numero e date dei pasti non pagati), l'importo del debito maturato, le modalità ed il termine per il pagamento (comunque non inferiore a 5 giorni lavorativi dal ricevimento della raccomandata).

Le procedure di sollecito devono essere attivate nei confronti degli alunni morosi a seguito di rilevazioni da effettuare almeno nel mese di gennaio, e successivamente a giugno, dopo il termine delle lezioni e quindi a conclusione del servizio di mensa per l'anno scolastico di riferimento.

Decorso inutilmente il termine assegnato per il pagamento, e comunque entro il mese di agosto di ogni anno, l'aggiudicatario trasmette al Comune il riepilogo definitivo delle morosità relative all'anno scolastico di riferimento e tutta la documentazione cartacea necessaria ad attivare le procedure di riscossione coattiva. L'appaltatore è tenuto a formare, conservare appositi archivi dei dati relativi agli anni scolastici conclusi.

- assicurare al Comune l'accesso e l'utilizzo di tutte le funzioni del programma per gestire le proprie scuole (asili nido e infanzia);
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- la formazione di tutto il personale coinvolto, telefonicamente o in loco.

Tutti i punti/attività sopra evidenziati dovranno essere assicurati dall'appaltatore anche per i servizi di ristorazione diretta comunale (scuole dell'infanzia e asili nido per un'utenza complessiva di 2500 pasti giornalieri) e per i servizi aggiuntivi proposti, ivi compresi i solleciti di cui sopra.

6.6 SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA

Il sistema informatizzato proposto dovrà inoltre garantire quanto segue:

- A. essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- B. la Banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una Server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- C. al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica deve essere certificata Iso27001 e Iso22301;
- D. l'azienda è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'azienda le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

6.7 SERVER PER IL GESTIONALE

6.7.1 Installazione c/o Data Center del Comune

L'applicativo potrà essere fornito in modalità *On-Premise*, ovvero installato nei server comunali. In tal caso:

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'installazione del gestionale e del portale sui server messi a disposizione dall'Amministrazione e alla configurazione delle postazioni del comando per l'accesso agli applicativi forniti.

L'amministrazione metterà a disposizione dell'aggiudicatario:

- piattaforma di virtualizzazione vmware su cui creare le macchine virtuali necessarie per l'installazione degli applicativi (al posto di "uno o più macchine virtuali in ambiente vmware")
- eventuali licenze Windows server Datacenter 2012 R2
- accesso alla rete del comando
- accesso internet
- accesso in vpn per teleassistenza

Per il sistema operativo e il DBMS (Database Management System) l'amministrazione, in una visione di risparmio economico, predilige software open source (CentOS, Ubuntu, MySQL; Postgresql).

Nel caso in cui le caratteristiche dei server, del sistema operativo e del DBMS messi a disposizione dall'Ente non risultassero compatibili con i requisiti degli applicativi forniti sarà a carico dell'aggiudicatario fornire le licenze software e le risorse hardware necessarie all'installazione ed al funzionamento dei suddetti applicativi.

6.7.2 Fornitura in modalità SaaS (Software as a Service)

L'applicativo potrà anche essere fornito in modalità SaaS (Software as a Service), in tal caso

1. il data center del fornitore dovrà essere ubicato nel territorio nazionale con collegamenti in fibra ottica offerta da operatori commerciali differenti su percorsi fisici diversi così da garantire una elevata resilienza dei collegamenti.
2. il data center dovrà essere certificato ISO 27001 per la tutta la durata del contratto ed è richiesta la certificazione ISO 22301 per la tutta la durata del contratto.
3. dovranno essere garantiti livelli di prestazione del software comparabili con quelli che si otterrebbero con l'installazione dello stesso nei server comunali.
4. dovrà essere garantita la sicurezza e riservatezza dei dati in base alle norme vigenti.
5. dovrà essere garantita l'interrogazione in tempo reale della banca dati contenente i dati dell'Ente per permettere elaborazioni o estrazioni degli stessi.
6. dovrà essere previsto un servizio di backup giornaliero con retention di almeno 15 giorni.
7. dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale almeno settimanalmente un'esportazione completa della base dati in formato aperto ed importabile nei sistemi dell'Ente.
8. Necessarie integrazioni con anagrafe comunale

6.8 DATI

Riconosciuta al Fornitore la proprietà intellettuale delle strutture dati e delle informazioni a base del sistema proposto, si intende altresì che i dati che popoleranno il database sono e rimangono sempre di proprietà del Comune di Vicenza, qualunque sia la soluzione sistemistica proposta (on-premise o SaaS) e sono concessi in uso all'aggiudicatario per gli scopi e la durata del contratto.

A questo fine i dati, i documenti e le immagini dovranno essere esportabili in formati standard (ad esempio csv, excel, txt, xml, css);

Alla cessazione del contratto tutti i dati, le immagini e qualsiasi documento legato alla gestione del servizio dovranno essere resi disponibili, senza alcun onere per l'Amministrazione contraente, ai fini dell'immediata migrazione all'eventuale Gestionale del nuovo aggiudicatario, nei formati e con le specifiche descritte – o in alternativa con un tracciato condiviso tra fornitore e Comune di Vicenza.

In tale fase la ditta si impegna a garantire la più completa collaborazione per assicurare la conversione ed importazione della base dati nel gestionale della ditta subentrante.

6.9 SUPPORTO, LIVELLI DI SERVIZIO (SLA)

Il servizio richiesto dovrà prevedere:

- supporto prioritario in caso di “Incident” coordinato con referente interno dell'Ente;
- supporto operativo al referente interno dell'Ente per questioni legate all'ordinaria gestione del sistema;
- analisi di log e indagine per la ricerca di problematiche specifiche in caso di incidenti.

I livelli di servizio devono garantire il ripristino delle funzionalità del sistema, in caso di disservizio “bloccante” e/o disservizio non bloccante, relativamente a cause di blocco imputabili al Fornitore, saranno applicate delle penali come stabilito all’art. 17 del presente capitolato.

Il Fornitore per tutta la durata dell'appalto deve provvedere a effettuare gli opportuni salvataggi e backup nel rispetto della normativa vigente ed operando con la massima diligenza. Se non diversamente richiesto dal Committente tali operazioni sono effettuate presso il server del Fornitore.

I software tenuti presso dei server del Fornitore in modalità SaaS (Software as a service) devono essere tenuti sempre aggiornati e funzionanti e con un grado di disponibilità del servizio non inferiore al 92 % delle ore lavorative in ogni mese.

Nel caso l'Amministrazione ne faccia richiesta il Fornitore dovrà garantire il salvataggio, in tempo reale, dei dati lavorati anche presso un server dell'Amministrazione.

Il Fornitore dovrà altresì effettuare almeno un backup giornaliero e settimanale dei dati presenti sui server (sia quello situato presso la propria sede che sul server dell'Amministrazione) adottando le migliori soluzioni di storage come ad esempio: NAS, SAN, etc.

LIVELLI DI SERVIZIO PROPOSTI (S.L.A.)

Per tutto il periodo di validità del contratto in caso di guasti (bloccanti e non bloccanti) al sistema, la ditta aggiudicataria deve garantire i sotto riportati tempi di presa in carico e di risoluzione del problema.

Guasto Bloccante: Si tratta di un difetto o anomalia bloccante in tutto o una o più funzionalità importanti e necessarie del sistema

- tempo minimo di presa in carico: 4 ore
- tempo massimo di risoluzione: 6 ore

Guasto Non Bloccante: L'anomalia blocca parti di funzionalità del sistema non strettamente necessarie all'erogazione del servizio o malfunzionamenti che rendono lento e faticoso l'uso del sistema

- tempo minimo di presa in carico: 8 ore
- tempo massimo di risoluzione: 16 ore

Per risoluzione si intende che si è provveduto all'eliminazione di quanto necessario affinché il software sia totalmente disponibile. L'intervento deve concludersi con il perfetto funzionamento del Sistema.

Il tempo di decorrenza viene misurato a partire dalla data ed ora di apertura del ticket.

6.10 ACCESSO ALL'APPLICATIVO

L'accesso al gestionale deve essere protetto con meccanismi di login/password, tali da gestire profili utente e/o funzioni specifiche in grado di controllare e di condizionare gli accessi al programma applicativo nelle diverse modalità di scrittura o di sola interrogazione

Le protezioni suddette devono poter essere modificate da un amministratore di sistema in modalità interattiva, sotto la guida dell'applicativo stesso.

La soluzione fornita dovrà disporre la registrazione dell'operatore che inserisce e modifica i dati.

6.11 MANUTENZIONE AL GESTIONALE

Il Fornitore dovrà prestare un servizio di manutenzione per tutto il periodo di durata della fornitura. Durante tale periodo deve essere garantito il corretto funzionamento dell'applicativo in tutte le condizioni previste ed un pronto intervento nel caso si riscontrino malfunzionamenti. Il servizio di manutenzione deve comprendere almeno le seguenti tipologie di manutenzione:

6.11.1 Manutenzione correttiva

Consiste nell'eliminazione degli errori eventualmente presenti nei moduli funzionali, non rilevati in sede né di collaudo del singolo modulo né del collaudo finale, ma riscontrati nel corso del successivo utilizzo del sistema sviluppato e fornito e comunque finalizzata a ripristinare il corretto funzionamento dei prodotti software che rivelassero difetti, errori, "bugs" e/o ogni altra imperfezione, e/o che incorressero in guasti o malfunzionamenti.

L'intervento dovrà essere immediato, e comunque nel rispetto di quanto precisato all'art 6.9 Supporto, Livelli di servizio (SLA).

6.11.2 Manutenzione evolutiva

Consiste nell'attività di sviluppo del Gestionale fornito volta ad assicurare la costante evoluzione dei sistemi informativi per adeguarli alla concorrente evoluzione tecnologica.

Questa attività comprende la fornitura e l'installazione delle nuove releases e versioni del Gestionale durante la vita operativa.

Il servizio di manutenzione evolutiva sarà svolto dall'aggiudicatario su richiesta dell'Amministrazione durante l'intero periodo del servizio. A fronte di ogni richiesta per manutenzione evolutiva l'aggiudicatario presenterà la propria proposta di utilizzo qualitativo e quantitativo di proprie risorse, specificando i tempi di completamento dell'intervento ed il relativo preventivo. L'attività sarà svolta sulla base dell'accettazione da parte dell'Amministrazione dei preventivi presentati e della tempificazione delle attività in essi esposta e sarà liquidata sulla base dei consuntivi periodici delle prestazioni effettivamente svolte;

6.11.3 Manutenzione adeguativa

Si applica nel caso in cui dovessero sopravvenire modifiche legislative o normative di carattere nazionale e/o locale che rendano l'applicazione non più conforme e/o adeguata alle nuove condizioni. Il Fornitore dovrà adeguare il funzionamento al fine di svolgere tutto quanto richiesto dalle normative in vigore. Gli interventi di manutenzione adeguativa normativa dovranno essere completati e resi disponibili nei tempi concordati con l'Amministrazione Comunale e comunque entro l'entrata in vigore della normativa per cui la manutenzione si è resa necessaria.

Gli interventi tecnici di manutenzione che comportino un "fermo programmato" del sistema informativo dovranno essere effettuati nei giorni e con gli orari esplicitamente concordati con l'Amministrazione.

6.11.4 Manutenzione migliorativa

Eventuali aggiornamenti e/o modifiche apportate dal Fornitore per migliorare le prestazioni dei singoli programmi o dell'intero sistema, devono essere messe, senza ritardo, a disposizione dell'Amministrazione Comunale senza ulteriori costi.

6.12 FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO ALL'USO DEL GESTIONALE

Il Fornitore, successivamente all'ordinativo di Fornitura, deve attivare un corso di formazione per gli operatori comunali. Il corso di formazione dovrà essere sviluppato in più fasi e su più moduli, distinguendo tra operatore base ed operatore evoluto. La durata della formazione e del supporto all'avviamento dovrà essere adeguata alle soluzioni proposte e dovrà consentire agli operatori di acquisire un'approfondita conoscenza delle nozioni necessarie per utilizzare e per avere una completa padronanza delle funzionalità del Gestionale.

Durante lo svolgimento del corso si dovranno simulare situazioni operative reali, al fine di garantire la perfetta preparazione del personale che dovrà operare.

La formazione dovrà essere effettuata da personale tecnico qualificato e dovrà essere effettuata in più giornate. Il numero di partecipanti, per ogni modulo, e le giornate necessarie saranno concordate tra il committente ed il Fornitore.

Inoltre, il Fornitore, su richiesta dell'Amministrazione deve essere disponibile a momenti di Formazione successivi all'avvio del servizio, dovranno quindi essere tenute, durante tutto il periodo

dell'appalto, ulteriori giornate di formazione in seguito a nuove assunzioni, nuova implementazione del sistema gestionale, necessità di ulteriore formazione per aggiornamenti.

6.13 HELP DESK GESTIONALE

Il Fornitore dovrà garantire l'assistenza e il supporto tecnico specializzato, sia mediante Help Desk sia c/o il Comune se necessario o in collegamento da remoto, a seconda della gravità del problema riscontrato dagli operatori dello stesso.

L'help-desk dovrà garantire la soluzione di problematiche relative al normale utilizzo del sistema da parte degli operatori dell'Amministrazione e/o consulenze sulle funzionalità dell'applicazione.

Lo scopo del servizio è fornire, successivamente all'avvio in esercizio, e per tutta la durata del contratto, assistenza agli operatori sull'utilizzo delle funzionalità del software, al fine di garantirne il corretto e buon impiego.

A tal fine l'aggiudicatario metterà a disposizione un apposito servizio di help-desk che dovrà prevedere:

- risposte circa l'utilizzo dell'applicazione e consigli sulle soluzioni ai problemi posti;
- accettazione di richieste di intervento per attività di manutenzione urgente (es. errori bloccanti) o non urgente.

Il servizio potrà essere richiesto tramite apposito sistema informativo di *ticketing* accessibile via web in grado di gestire e monitorare gli interventi di assistenza richiesti (tempi di chiusura, azioni intraprese, ecc.).

In alternativa all'accesso diretto via web, l'utente del sistema informativo potrà inviare le segnalazioni via e-mail.

Il Fornitore dovrà produrre con periodicità mensile, su richiesta dell'Ente, una reportistica sulle attività svolte al fine di valutare il servizio e l'impatto del sistema sugli operatori dell'ente.

Tutti i riferimenti del servizio di helpdesk dovranno essere comunicati all'avvio del servizio.

In alternativa all'accesso diretto via web, l'utente del sistema informatico potrà inviare le segnalazioni dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi. Al di fuori dell'orario minimo le segnalazioni potranno avvenire tutti i giorni nell'arco delle 24 ore tramite posta elettronica o accesso diretto via Web.

6.14 CONDIZIONI DI FINE CONTRATTO

Al termine dell'appalto il Comune diventerà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, al netto dell'infrastruttura per la gestione da remoto (es. server web).

L'azienda fornitrice del sistema dovrà altresì assicurare la migrazione della banca dati completa secondo le specifiche che si renderanno necessarie.

6.15 DIMOSTRAZIONE DELLE FUNZIONALITÀ DEL GESTIONALE

Ai fini di una migliore corretta valutazione del Gestionale ed ai fini dell'attribuzione del punteggio il Fornitore dovrà esaurientemente illustrare davanti alla Commissione Giudicatrice, che porrà le opportune domande, le varie funzionalità del Gestionale. La dimostrazione delle funzionalità è obbligatoria e il giorno e gli orari verranno stabiliti dalla Commissione Giudicatrice e comunicati ai **partecipanti con almeno quindici giorni di anticipo a mezzo PEC.**

ARTICOLO 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I pasti devono essere preparati, utilizzando prodotti aventi le caratteristiche merceologiche di seguito specificate e con la scrupolosa osservanza della tabella dietetica in calce al presente capitolato. I pasti per gli adulti che operano all'interno della scuola sono gli stessi per tipologia, qualità e quantità di quelli forniti agli alunni: piatto portante e frutta.

I pasti per gli adulti con consegna a domicilio devono essere preparati utilizzando i medesimi prodotti più sotto indicati secondo le grammature riportate alla Tabella 6 in calce al presente capitolato.

Gli alimenti devono essere conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico nonché di qualità genuina garantita.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari riportate di seguito. Preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale e locale, chilometro zero/filiera corta, alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali, es. Alimentinsalute e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 01/03/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Appaltatore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

ARTICOLO 8 – SCHEDE PRODOTTI

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione. Di seguito si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

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

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto 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.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce devono essere ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti e prefritti).

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i 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, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

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

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc..

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di 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, quanto sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su 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 preferibilmente quelli preconfezionati;

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: deve essere preconfezionato UHT e correttamente conservato.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto.

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

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, 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 monopedico e contenenti olii idrogenati.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):

- sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.
- il tonno, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);

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.

ARTICOLO 9 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono quelle descritte nelle linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente capitolato d'appalto;

- etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Reg EU n. 1169/2011;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (si raccomanda che la “vita residua” del prodotto al momento di acquisto abbia una durata ragionevole rispetto al termine di conservazione o data di scadenza);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- rispetto delle temperature di trasporto e di conservazione dei prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente (vedasi tabella 3.3 delle Linee guida regionali);
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

In merito all'etichettatura dei prodotti alimentari, le normative che si richiamano sono:

- etichettatura degli alimenti geneticamente modificati, a seguito dei regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE, la regione Veneto ha emanato la Legge regionale n.6/2002 che all'art. 3, punto 1 lettera A prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da OGM o che contengono OGM nelle mense scolastiche e delle case di riposo;
- etichettatura dei prodotti allergenici ed etichettatura nutrizionale, aggiornata attraverso il Regolamento UE 1169/2011 che prevede l'obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari (allegato 2 del Regolamento) e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali. Dal 1 gennaio 2005 è in vigore il regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera. A tal proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19/11/2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della L:R. n. 6/2002.

Tale normativa riguarda anche la ristorazione tanto più se di natura sociale quale quella del presente capitolato.

Per l'elenco degli allergeni alimentari si richiama per esteso l'elenco 3.2 delle linee guida regionali.

ARTICOLO 10 - ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI (di seguito P)

10.P1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- Verdura fresca
- Frutta fresca
- Legumi
- Erbe aromatiche(fresche o essicate)
- Verdura IV gamma

10.P2 PASTA, CEREALI FARINE E PRODOTTI DA FORNO

- Riso
- Altri cereali in chicco: farro, orzo, avena, miglio
- Farine
- Pasta di semola
- Pasta all'uovo
- Ravioli ricotta e spinaci
- Gnocchi di patate freschi o surgelati

- Pane
- Prodotti da forno confezionati
- Pizza Margherita

10.P3 CARNI E SALUMI

- Carne Bovina
- Carne suina
- Carne avicunicole fresche
- Prosciutto crudo
- Prosciutto cotto

10.P4 PESCE FRESCO

10.P5 UOVA

10.P6 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- Latte
- Burro
- Formaggio a pasta molle e filata
- Formaggio a pasta molle e filata mozzarella
- Formaggio e pasta dura
- Parmigiano Reggiano e Grana Padano
- Yogurt

10.P7 PRODOTTI VARI

- Pomodori pelati
- Passata di pomodoro
- Olio extra vergine di oliva
- Olio di semi (monoseme)
- Tonno sott'olio e al naturale
- Zucchero

10.P8 PRODOTTI SURGELATI

- Pesce surgelato
- Verdura surgelata

10.P9 ACQUA POTABILE

10.P10 PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

10.P11 PRODOTTI PROVENIENTI DA DIFESA INTEGRATA

10.P12 ALIMENTI PER CELIACI

10.P1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

10.P1.1 VERDURA FRESCA

PRODOTTO:

- ORTAGGI A RADICE A BULBO A TUBERO: carote, cipolle, aglio, scalogno, patate ,
- ORTAGGI A FRUTTO: pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, zucche
- ORTAGGI A FIORE: cavolfiori, carciofi
- ORTAGGI A FUSTO: finocchi, porri
- ORTAGGI A FOGLIA: cavolo, erbe, catalogne spinaci, verze, indivia, lattuga, insalata in genere

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

10.P1.2 FRUTTA FRESCA

PRODOTTO: La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);

- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi:

- Mele e pere
- Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche
- Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi)
- Banane
- Actinidia (kiwi)
- Uva da tavola
- Fragole.

10.P1.3 LEGUMI

PRODOTTO: Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

10.P1.4 ERBE AROMATICHE (fresche o essiccate)

PRODOTTO: Origano, Alloro, Salvia, Maggiorana, Prezzemolo, Basilico, ecc.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati, se non richiesto espressamente.

le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti quali ad es. le micro tossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

10.P1.5 VERDURA IV GAMMA

PRODOTTO: insalata mista, tris di insalata, misticanza, broccoli, carote, finocchi, zucchine, patate a tocchetti

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotto pronto per il consumo, asciutto, ricavato da materie prime fresche di origine italiana, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari.

Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco, pulito, sano e privo di corpi estranei, esenti da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche.

CONFEZIONAMENTO: gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per inquinamento e o facchinaggio.

ETICHETTATURA: i prodotti denominate "iv gamma" devono riportare in etichetta la dicitura "prodotto lavato e pronto al consumo" (o "prodotto lavato e pronto da cuocere"), le istruzioni per l'uso per i prodotti da cuocere, oltre alla dicitura "consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza" (Decreto attuativo della legge 77/2011).

10.P2 CEREALI, PASTA, FARINE, PRODOTTI DA FORNO

10.P2.1 RISO

PRODOTTO:

- Riso fino, semifino, superfino
- Riso integrale o semintegrale
- Riso parboiled.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Percentuale di rottura non superiore al 12%
- Umidità non superiore al 14%
- Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, nonché da muffe o altre alterazioni di tipo microbiologiche.

CONSERVANTI: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

10.P2.2 ALTRI CEREALI IN CHICCO: FARRO, ORZO, AVENA, MIGLIO

PRODOTTO:

- Orzo perlato
- Farro integrale o decorticato
- Avena
- Miglio

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non devono essere presenti altri semi infestanti.

I prodotti dovranno essere esenti da parassiti e da altri corpi estranei.

CONSERVANTI: "È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

10.P2.3 FARINE

PRODOTTO: prodotto ottenuto dalla macinazione conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze e estranee e dalle impurità.

Farina da polenta derivata dalla lavorazione del mais bramata gialla.

- Farine di grano tenero

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

- Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massima: 14.50% Ceneri: 0.55% su s.s Proteine minino: 9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

- Farina di mais

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

10.P2.4 PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO:

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta di semola integrale di grano duro

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Pasta di semola di grano duro:
 - Umidità max.: 12,50%;
 - Acidità max.: 4°;
 - Ceneri max: 0,90% su s.s.;
 - Proteine min.: 10,50% su s.s.
- Pasta di semola integrale di grano duro:
 - Umidità max.: 12,50%;
 - Acidità max.: 4°;
 - Ceneri min: 1.4% su s.s.;
 - Ceneri max: 1.8% su s.s.;
 - Proteine min.: 12% su s.s.

ASPETTO: la pasta deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti.

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture.

Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

ADDITIVI: non ammessi.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

10.P2.5 PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO: pasta all'uovo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

ASPETTO: pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI: non ammessi

10.P2.6 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PRODOTTO: pasta alimentare non essiccata ripiena: “categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all’uovo con ripieno di ricotta e spinaci.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio, parmigiano reggiano, sale e aromi naturali tipo noce moscata. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto.

Possono essere di pasta fresca, secca o surgelata. L’umidità minima deve essere pari al 24% e l’attività dell’acqua libera (Aw) compresa tra 0,92 e 0,97.

ASPETTO: il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

ADDITIVI: non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti e altri tipi di additivi.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le materie utilizzate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15gg. e la data di produzione non deve risalire a più di 2 giorni dalla consegna. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

10.P2.7 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO: gnocchi di patate

ASPETTO: gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

ADDITIVI: non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotto confezionato con patate, farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

IMBALLAGGIO: il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D. Lgs. 109/92, Reg. UE n.1169/2011 e provvedimenti collegati; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all’ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

10.P2.8 PANE

PRODOTTO: pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

È denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere:

- fresco di giornata;
- lievitato a lungo con lievito naturale;
- cotto adeguatamente;
- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l’aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.

ADDITIVI: Assenti

10.P2.9 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

PRODOTTO:

- Crackers non salati in superficie.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve

essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva, evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

- Fette biscottate non zuccherate.

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva (evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), destrosio, sale, estratto di malto.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: la fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

IMBALLAGGIO: le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Per la fornitura come merenda per le scuole primarie (elementari) con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

10.P2.10 PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO: pizza Margherita con farina di tipo "0" o integrale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm.

Ingredienti: farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti; le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

la pizza deve provenire da cottura diretta, è consentito l'utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;

deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;

se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

ADDITIVI: assenti.

10.P3 CARNI E SALUMI

11.P3.1 CARNE BOVINA

PRODOTTO: carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici richiesti:

- Scamone
- Fesa
- Sottofesa
- Girello
- Noce
- Filetto

– Lombo

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.

Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).

Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994, e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:

- Segni di un pregresso scongelamento.
- Tracce anche lievi di muffa sulle superfici.
- Una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi.
- Ossidazione del tessuto adiposo.
- Estese e profonde "bruciature" da freddo.
- Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata: la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

ASPETTO: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni

LIMITI MICROBIOLOGICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- Stato fisico: congelato o fresco.

Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono. "da consumarsi entro ...". Modalità di conservazione.

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore. La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni. Data di confezionamento.
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- Stato di nascita e di allevamento.
- Stato di macellazione e sezionamento.
- Codice di identificazione dell'animale.
- Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

10.P3.2 CARNE SUINA

PRODOTTO:

- Carne fresca di suino.
- Lombi disossati (filoni)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

ASPETTO: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

LIMITI MICROBIOLOGICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- Stato fisico: fresco.
- " da consumarsi entro.....".
- Modalità di conservazione.
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.
- Data di confezionamento.
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

10.P3.3 CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

PRODOTTO: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

Le carni di pollame, di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienicosanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

ASPETTO

- Carni di coniglio

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

- **Carni avicole**

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodopastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

TAGLI RICHIESTI: si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

- **Cosce di pollo:**

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

- **Anche di pollo:**

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

- **Petti di pollo:**

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

- **Fesa di tacchino:**

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

- **Tacchino per spezzatino:**

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE);
- b) stato fisico: fresco;
- c) "da consumarsi entro" (data di scadenza);
- d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni;
- g) data di confezionamento;
- h) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

10.P3.4 PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO: prosciutto crudo di 1° qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni). Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

ASPETTO: prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti: basso contenuto di sale; sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;

scarsa marezzatura della mescolatura.

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: i prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue Modifiche ed integrazioni. Indicazioni obbligatorie:

- 1) denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.;
- 2) il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;
- 3) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- 4) la data di confezionamento;
- 5) identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni);
- 6) quantità netta;
- 7) il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).
- 8) identificazione del lotto;
- 9) modalità di conservazione.

10.P3.5 PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO: prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

ASPETTO: rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI: non deve contenere polifosfati aggiunti, glutine, lattosio, proteine del latte e proteine della soia.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%. Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:
- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse
- screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO: i prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

10.P4 PESCE FRESCO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco delle due facce, dorsale e ventrale, del filetto del pesce.

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

2) FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da pesci decapitati, privati della coda, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto).

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

3) PALOMBO IN TRANCI

I singoli tranci dovranno apparire di colorazione uniforme su tutta la superficie di taglio ed essere privi del rivestimento cutaneo (zigrino).

4) SEPPIE

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Devono essere private dell'apparato visivo, dei visceri e delle mascelle cornee.

È fondamentale per la garanzia di freschezza il rispetto dei due parametri di tempo e temperatura intendendo come tempo una conservazione non superiore a 3 giorni e come temperatura una conservazione non superiore a + 4° C.

Trattandosi di tranci e di filetti di pesce lo stato di freschezza può essere valutato attraverso l'odore, il colore e la consistenza. I filetti non devono apparire insudiciati e non devono essere presenti parassiti visibili.

TRASPORTO: il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori isotermici se dal momento dell'acquisto al luogo di cottura trascorrono più di 30 minuti.

ETICHETTATURA: il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del M.I.P.A.F.F. del 27.03.2002 – G.U. n. 84 del 10.04.2002 (che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17.12.1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento n. 2065/2001/CE, sue modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quelli riportati nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Tabella 3.1: Specie di pesci oggetto del presente capitolato d'appalto

SPECIE OGGETTO DEL CAPITOLATO

(Estratto dal decreto M.I.P.A.F.F. del 27 marzo 2002)

Denominazione ufficiale in lingua italiana	Genere e specie
Platessa	Pleuronectes quadrituberculatus Pleuronectes platessa
Nasello o merluzzo	Merluccius senegalensis Merluccius bilinearis Merluccius capensis Merluccius paradoxus Merluccius hubbsj Merluccius productus Merluccius australis Merluccius polli Merluccius polylepis Merluccius gayi Merluccius albidus Macroronus magellanicus Macroronus Novaezealandie Macroronus capensis
Nasello o merluzzo argentato	Merluccius merluccius
Palombo	Mustelus mustelus Mustelus asterias
Palombo atlantico	Mustelus schmitti
Seppia	Sepia esculenta Sepia bertheloti Sepia japonica Sepia andreana Sepia aculeata Sepia pharaonis
Seppia mediterranea	Sepia officinalis

10.P5 UOVA

P5.1 UOVA FRESCHE DI GALLINA

PRODOTTO: uova fresche di gallina di produzione nazionale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 - 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.
- Odore: esente da odori estranei.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n.

500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese tra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni. Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni.

CONSERVAZIONE: le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

ETICHETTATURA: nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);

- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

10.P5.2 UOVA PASTORIZZATE

PRODOTTO: ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

REQUISITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ADDITIVI: assenti.

10.P6 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

10.P6.1 LATTE

PRODOTTO :

- Latte fresco intero pastorizzato
- Latte fresco parz. scremato pastorizzato
- Latte fresco pastorizzato di alta qualità
- Latte a pastorizzazione elevata
- Latte pastorizzato microfiltrato

ASPETTO: colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE: il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

LIMITI CHIMICO-FISICI: il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici: Peso specifico a 20°C non inferiore a 1028

Grasso nel latte:

-intero non inferiore al 3,25%

-parzialmente scremato non inferiore al 1.80%

Residuo secco magro non inferiore a 8,50%

Indice crioscopico inferiore o uguale a - 0,520°C

Prova della fosfatasi negativa

Prova della per ossidasi positiva

Acidità inferiore a 1,8%

Antibiotici non rilevabili

ADDITIVI: assenti.

LIMITI MICROBIOLOGICI: il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

DATA DI SCADENZA: la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico;
- scadenza del latte a pastorizzazione elevata: a termico; cura del produttore, in genere 30 giorni dal trattamento
- latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni dal trattamento termico

10.P6.2 BURRO

PRODOTTO: burro di centrifuga.

ASPETTO: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'82%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %
- tenore di umidità: max 16%

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITIVI: assenti (è ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

10.P6.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO: formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

10.P6.4 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA – MOZZARELLA

PRODOTTO: mozzarella di latte vaccino

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve: - essere fornito solo in confezioni originali; - essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g. Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto

prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

10.P6.5 FORMAGGIO A PASTA DURA

PRODOTTO: formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici 71 caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI: in conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

10.P6.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO PRODOTTO:

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi. Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: maturazione naturale nella zona di produzione.

- I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Gran Padano".
- Devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli caratteristici.
- Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/ maturazione.
- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
- Peso minimo di una forma: kg 24.
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.
- Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.
- Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.
- Spessore crosta circa mm 6.
- Grasso della sostanza secca: minimo 32%

ADDITIVI: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

IMBALLAGGIO

- Forme intere.
- Porzionato (sottovuoto).
- Porzioni da g 25 circa.
- Porzioni da g 5 grattugiato.

ETICHETTATURA: ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

10.P6.7 YOGURT

PRODOTTO:

- Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.
- -Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. Nel caso di yogurt alla frutta, detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea.

ADDITIVI: assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

IMBALLAGGIO: confezioni da 125 g. Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

- pH: da 3,5 a 4.
- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

10.P7 PRODOTTI VARI

10.P7.1 POMODORI PELATI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- muffe nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.

La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria, del Commercio, dell'Artigianato n. 137 del 25/6/1990.

10.P7.2 PASSATA DI POMODORO

PRODOTTO: ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

IMBALLAGGIO: in contenitori di vetro o "bag in box". Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

10.P7.3 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PRODOTTO: olio extravergine di oliva.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche:

- Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.
- Rancidità (kreiss): assente
- Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg) 73

ASPETTO: limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI: assenti.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Contenitori sigillati a perdere.

10.P7.4 OLIO DI SEMI (MONOSEME)

PRODOTTO: olio di arachide, di girasole alto oleico o di mais.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto da semi di arachide, di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O2/kg): max 10.
- L'olio di mais va utilizzato a crudo.

ASPETTO: limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

10.P7.5 TONNO SOTT'OLIO E AL NATURALE

PRODOTTO:

- Tonno all'olio d'oliva
- Tonno al naturale
- Tonno all'olio extravergine di oliva.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni). Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Reg.CE n° 1881 /2006 del 19 dicembre 2006 e s. m. Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

ASPETTO:

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

CONSERVANTI: non devono essere presenti conservanti.

IMBALLAGGIO: i recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

10.P7.6 ZUCCHERO

PRODOTTO:

- Zucchero semolato
- Zucchero a velo

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: conforme a quanto stabilito dal D.Lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

IMBALLAGGIO:

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg 50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

10.P8 PRODOTTI SURGELATI

10.P8.1 PESCE SURGELATO

PRODOTTO: Filetti di Merluzzo, Filetti di Trota, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci, Pesce Spada in tranci, Seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffusioni marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

La glassatura dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Per i filetti si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli.

I filetti devono essere surgelati singolarmente.

REQUISITI MICROBIOLOGICI: si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

LIMITI MICROBIOLOGICI: devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

LIMITI CHIMICI	Acidità	pH < 8
TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 g	
TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 g	
TVN (Basi azotate volatili)	< 25mg/100 g	

TIPI DI PESCE

FILETTI DI PLATESSA (senza pelle) Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI MERLUZZO (*gadus morhua*, *gadus aeglefinus*)

FILETTI DI PERSICO

FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 g. I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

PESCE SPADA IN TRANCI

SEPIE Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato. Saranno inoltre respinte le sepie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati. I bastoncini devono essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale (evitare oli tropicali, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati), sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte.

PESCE 65%

PANATURA non superiore al 35%

CONFEZIONAMENTO: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

ETICHETTATURA: conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

10.P8.2 VERDURA SURGELATA

PRODOTTO: fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, zucchine, cavolfiori, broccoli.

ASPETTO: deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza:

- devono essere accuratamente pulite, mondare e tagliate,
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni,
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti,
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine,
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato,
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%,
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà,
- devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

ADDITIVI: sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO: i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere muniti di:

- protezione coibente;
- apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

10.P9 ACQUA POTABILE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: la Regione del Veneto garantisce ai cittadini il controllo sulla qualità delle acque potabili. Tale attività viene espletata attraverso l'indirizzo e il coordinamento delle Aziende ULSS a garanzia dell'omogeneità degli interventi sul territorio, e con indicazioni specifiche in particolare per alcuni inquinanti che possono incidere negativamente sulla salute dei cittadini, come in passato per l'inquinamento da Cromo esavalente nella vallata del Chiampo, e recentemente per l'inquinamento da PFAS nella vallata del torrente Agno-Guà-Fratta-Gorzone che ha coinvolto alcuni ambiti delle province di Vicenza, Padova e Verona.

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;

- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera acquedottistica, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende U.L.S.S., le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici acquedottistici, sulle acque trattate con impianti di trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

QUALITÀ DEL PRODOTTO: l'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore consentono di affermare nel mercato la qualità dell'acqua dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente all'uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi.

L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco con impianti di trattamento domestico quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa, ecc., in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell'acqua. Sotto il profilo sanitario un'acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un'azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; inoltre quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcoli renale.

ALLEGATO I D.Lgs. 02-02-2001 n. 31- PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO

* Pag 79-80-81

PARTE A - Parametri microbiologici

Parametro	Valore di parametro (numero/100ml)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococchi	0

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

Parametro	Valore di parametro
Escherichia coli (E. coli)	0/250 ml
Enterococchi	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Conteggio delle colonie a 22°C	100/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	20/ml

PARTE B - Parametri chimici

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/20122

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Acrilammide	0,10	µg/l	
Antimonio	5,0	µg/l	
Arsenico	10	µg/l	
Benzene	1,0	µg/l	
Benzo(a)pirene	0,010	µg/l	
Boro	1,0	µg/l	
Bromato	10	µg/l	
Cadmio	5,0	µg/l	
Cromo	50	µg/l	
Rame	1,0	mg/l	
Cianuro	50	µg/l	
1, 2 dicloroetano	3,0	µg/l	
Epicloridrina	0,10	µg/l	
Fluoruro	1,50	mg/l	
Piombo	10	µg/l	
Mercurio	1,0	µg/l	

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Nichel	20	µg/l	
Nitrato (come NO3)	50	mg/l	
Nitrito (come NO2)	0,50	mg/l	
Antiparassitari	0,10	µg/l	
Antiparassitari-Totale	0,50	µg/l	
Idrocarburi policiclici aromatici	0,10	µg/l	somma delle concentrazioni di composti specifici
Selenio	10	µg/l	
Tetracloroetilene Tricloroetilene	10	µg/l	somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Triometani-Totale	30	µg/l	somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Cloruro di vinile	0,5	µg/l	
Clorito	200	µg/l	
Vanadio	50	µg/l	

PARTE C - Parametri indicatori

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Alluminio	200	µg/l	
Ammonio	0,50	mg/l	
Cloruro	250	mg/l	
Clostridium perfringens (spore comprese)	0	Numero/100 ml	
Colore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conduttività	2500	µScm-1 a 20° C	
Concentrazione ioni idrogeno	³ 6,5 e £ 9,5	Unità pH	
Ferro	200	µg/l	
Manganese	50	µg/l	
Odore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Ossidabilità	5,0	mg/l O2	
Solfato	250	mg/l	
Sodio	200	mg/l	

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Sapore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conteggio delle colonie a 22 °C	Senza variazioni anomale		
Batteri coliformi a 37°C	0	N°/100 m	
Carbonio organico totale (TOC)	Senza variazioni anomale		
Torbidità	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Durezza *			Il limite inferiore vale per le acque sottoposte ad addolcimento o dissalazione
Residuo secco a 180°C **			
Disinfettante residuo ***			

Indipendentemente dalla sensibilità del metodo analitico utilizzato, il risultato deve essere espresso indicando lo stesso numero di decimali riportato in tabella per il valore di parametro.

* valori consigliati: 15-50° F.

** valore massimo consigliato: 1500 mg/L. –

*** valore consigliato 0,2 mg/L (se impiegato).

10.P10 PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA SPECIFICHE GENERALI

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da metodi di produzioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

Tale tipologia di coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.



A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati (per l'Elenco organismi di controllo autorizzati al controllo delle produzioni biologiche è possibile consultare il sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali MIPAAF).

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

10.P11 PRODOTTI PROVENIENTI DA DIFESA INTEGRATA

DEFINIZIONE DI DIFESA INTEGRATA (articolo 3, Decreto Legislativo n. 150/2012)

“Attenta considerazione di tutti i metodi di protezione fitosanitaria disponibili e conseguente integrazione di misure appropriate intese a contenere lo sviluppo di popolazioni di organismi nocivi e che mantengono l'uso dei prodotti fitosanitari e altre forme d'intervento a livelli che siano giustificati in termini economici ed ecologici e che riducono o minimizzano i rischi per la salute umana e per l'ambiente. L'obiettivo prioritario della difesa integrata è la produzione di colture difese con metodi che perturbino il meno possibile gli ecosistemi agricoli e che promuovano i meccanismi naturali di controllo fitosanitario”.

La Direttiva europea 2009/128/CE, sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PF), prevede l'obbligo, per tutti gli utilizzatori professionali, di attuare i principi generali della difesa integrata, a partire dal 1° gennaio 2014. Tale indicazione è contenuta anche nel Regolamento 1107/2009, che all'articolo 55 stabilisce: “I prodotti fitosanitari sono utilizzati in modo corretto. Un uso corretto comporta l'applicazione dei principi di buona pratica fitosanitaria e il rispetto delle condizioni stabilite specificate sull'etichetta. Comporta altresì il rispetto delle disposizioni della direttiva 2009/128/CE e, in particolare, dei principi generali in materia di difesa integrata, di cui all'articolo 14 e all'allegato III di detta direttiva, che si applicano al più tardi dal 1° gennaio 2014”.

PRINCIPI GENERALI DI DIFESA INTEGRATA

1. Prevenzione attraverso misure agronomiche.
2. Conoscenza e monitoraggio degli organismi nocivi.
3. Valutazione della necessità del trattamento e del momento dell'intervento.
4. Preferenza di metodi o PF non di sintesi chimica.
5. Criteri di scelta del PF.
6. Ottimizzazione delle quantità distribuite.
7. Gestione della resistenza.
8. Verifica dell'efficacia della strategia di difesa adottata.

SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (art. 2, Legge n.4/2011 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

ETICHETTATURA I prodotti conformi al Sistema di produzione integrata possono essere contraddistinti da uno specifico segno distintivo.

10.P12 ALIMENTI PER CELIACI

La celiachia, o malattia celiaca (MC), è una patologia di tipo autoimmune, primariamente localizzata nell'intestino tenue ma di natura sistemica, scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti. La MC è una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale. Il glutine è un complesso proteico contenuto in alcuni cereali quali: grano tenero, grano duro, triticale, farro, spelta, segale, grano korasan (ad es. kamut®), orzo, altri cereali minori. Anche l'avena, ad oggi va esclusa. L'ingestione di glutine scatena, in soggetti geneticamente predisposti, un'enteropatia

autoimmune, che causa un'inflammatione dell'intestino tenue, con conseguente malassorbimento, e sintomi extraintestinali.

LE DICITURE IN ETICHETTA PER GLI ALIMENTI PRE-CONFEZIONATI SENZA GLUTINE:

I riferimenti normativi che regolano i prodotti preconfezionati senza glutine sono: Reg Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014.

Le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti sono identificabili attraverso le seguenti diciture in etichetta (di natura volontaria):

- "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso", eventualmente seguito da "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci", nel caso in cui il prodotto sia stato appositamente formulato per i celiaci.

- "senza glutine" eventualmente seguito da "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto per i celiaci", per i prodotti preconfezionati di uso corrente ma adatti anche i celiaci.

L'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta è ammesso qualora l'impresa alimentare possa assicurare l'assenza di glutine (glutine < 20ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo.

In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm (20 mg/kg).

Il Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016 ha sancito che è necessario utilizzare, ai fini dell'inserimento nel Registro degli alimenti senza glutine, erogabili ai celiaci, le nuove diciture "accessorie": "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine". In Italia, quindi, le procedure di notifica al Ministero della Salute e di inserimento nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine sono mantenute, così come è garantito il mantenimento dell'erogazione degli alimenti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Alimenti con marchio Spiga Barrata: Il marchio Spiga Barrata è di proprietà dell'AIC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che in seguito a verifica (sopralluoghi di personale AIC, campioni, verifica delle procedure) sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco. L'elenco completo e aggiornato dei prodotti con marchio Spiga Barrata AIC è consultabile nel sito www.celiachia.it

ARTICOLO 11 PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti la cucina dovrà attenersi alle seguenti indicazioni:

- 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 a crudo;
- preparare il purè, preferibilmente, 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, in particolare, nella scuola dell'infanzia, la frutta deve essere fornita già tagliata e conservata con succo di limone (per ridurre l'ossidazione) e senza aggiunta di zucchero;
- somministrare la razione di carne e pesce 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);
- osservare le modalità di preparazione atte a limitare la perdita di nutrienti: evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura;
- la quantità di olio utilizzata per evitare che la pasta, una volta scolata, si incolli deve essere conteggiata nella quantità prevista nelle tabelle nutrizionali;

- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- evitare l'uso di:
 - carni al sangue
 - cibi fritti
 - dado da brodo contenente glutammato
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - residui dei pasti dei giorni precedenti
 - materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
 - alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
 - modalità di cottura come soffrittura.

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 del 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 dovrà essere eliminato in loco. Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta aggiudicataria.

Il cibo non distribuito potrà essere destinato alle organizzazioni caritatevoli seguendo le indicazioni previste nell'allegato 8.

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

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati (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).

11.1 Modalità di cottura

La cottura determina numerose modificazioni chimiche, fisiche e organolettiche nell'alimento, di cui la maggioranza sono volute e favorite, mentre altre indesiderate.

Tra le modificazioni "positive" ci sono l'aumento della digeribilità e il miglioramento dei caratteri organolettici, dell'appetibilità e delle qualità igieniche, grazie alla distruzione dei microrganismi, all'inattivazione degli enzimi e di eventuali sostanze tossiche presenti; tra le conseguenze meno favorevoli si ha la diminuzione del valore nutritivo, dovuto essenzialmente alla perdita di alcuni aminoacidi, delle vitamine termolabili e dei sali minerali per dissoluzione, soprattutto nel caso di cottura in acqua.

Le modificazioni determinate dalla cottura dipendono essenzialmente dalla tecnica utilizzata, dal tipo di prodotto, dalla durata della cottura e dal recipiente utilizzato.

La cottura degli alimenti può avvenire in molteplici modi, che si differenziano per il mezzo di propagazione del calore (acqua, vapore acqueo, olio o grasso, aria) e per la durata, in considerazione del prodotto finale che si vuole ottenere.

11.1.1. Cottura in acqua: l'acqua trasmette il calore e distribuisce gli aromi utilizzati. A seconda dell'alimento varia la quantità di acqua, la natura e la temperatura iniziale; in alcuni casi è preferibile mettere l'alimento nell'acqua fredda, in altri immergerlo in acqua bollente. Ad esempio, per ottenere una più rapida cottura ed una minore perdita di vitamine e sali minerali nel caso della verdura è buona norma usare una quantità minima di acqua, non frazionare troppo l'alimento ed usare il coperchio per ridurre il contatto con l'aria e quindi le ossidazioni. Nel caso della carne, per avere un buon bollito, è consigliabile aggiungerla all'acqua in ebollizione: in questo modo le proteine coagulano, evitando, alle sostanze contenute nella carne, di passare nel brodo di cottura. Se invece si vuole ottenere un buon brodo bisogna mettere la carne in acqua fredda; le proteine coagulano lentamente e così tutte le sostanze della carne passano nell'acqua di cottura.

11.1.2. Cottura a vapore: nel sistema di cottura a vapore l'alimento entra in contatto con l'acqua allo stato gassoso e subisce meno perdite rispetto alla bollitura. La cottura mediante vapore può avvenire in pentola a vapore o in pentola a pressione.

In pentola a vapore (vapore dolce): tale cottura viene effettuata con una pentola apposita formata da due corpi: uno inferiore dove l'acqua bolle e uno superiore, incastrato a quello inferiore, forato in modo da permettere il passaggio dell'acqua allo stato aeriforme che sale dal basso verso l'alto. Questo tipo di cottura comporta perdite vitaminiche minime e il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto.

In pentola a pressione (vapore spinto): utilizzando la pentola a pressione, la chiusura ermetica impedisce al vapore di fuoriuscire; questo determina un aumento di pressione e, di conseguenza, un aumento della temperatura di ebollizione. I tempi di cottura risultano quindi notevolmente ridotti, ma si può avere la perdita di vitamine termolabili.

Queste due tecniche di cottura possono essere simulate con forni **a vapore, a pressione o termoventilati - trivalenti** nei quali il vapore viene prodotto in apposite caldaie e distribuito uniformemente.

11.1.3. Cottura brasata: è una cottura lenta che utilizza una piccola quantità di grassi per rosolare il prodotto, dopo di che la cottura prosegue in pochissimo liquido (brodo, vino, ecc.). Si ha la perdita delle vitamine termolabili e di altri nutrienti per dissoluzione, che viene rallentata se, durante la rosolatura, attorno all'alimento si forma la crosta.

11.1.4. Cottura in umido o "stufatura": consiste in una cottura, più o meno prolungata secondo le caratteristiche dell'alimento, a temperatura relativamente bassa in un recipiente con coperchio che mantiene e diffonde dolcemente il calore. I cibi stufati cuociono utilizzando i propri liquidi e grassi naturali, senza la necessità di molto condimento e senza perdita di nutrienti, che rimangono nel sugo di cottura.

11.1.5. Cottura in padella: con questo metodo i cibi vanno cotti con pochissimo olio agitandoli di continuo per non farli attaccare al fondo. Può essere un sistema accettabile, adottato nelle piccole realtà di ristorazione scolastica e usato soprattutto per le verdure. Per facilitare la cottura si possono usare pentole antiaderenti che vanno prontamente sostituite in presenza di graffi sulla superficie.

11.1.6. Cottura al forno: questa modalità di cottura è utilizzata per molti tipi di alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.) in quanto li rende particolarmente appetibili. È un metodo lungo e laborioso, che richiede costante attenzione da parte degli addetti. I forni di ultima generazione sono termoventilati in modo che il calore prodotto venga distribuito in maniera equa all'interno del forno stesso, grazie alla presenza di una ventola. Se si dispone di tale attrezzatura gli alimenti si cuociono uniformemente in tutte le loro parti senza la necessità di continuare a rigirarli. Inoltre, se predisposti, permettono la cottura combinata "convezione – vapore" che risulta più veloce, necessita di minori quantitativi di grassi e porta ad un prodotto finale più morbido perché più ricco di liquidi.

11.1.7. Cottura sottovuoto: è un sistema molto semplice che consiste nel trattare termicamente l'alimento messo sottovuoto, cioè privato di tutta l'aria presente nel contenitore. Dopo la creazione del sottovuoto, è possibile sottoporre il prodotto a pastorizzazione, cottura o refrigerazione. La cottura sottovuoto può essere effettuata al posto della cottura per ebollizione, al vapore e a bagnomaria. I vantaggi di tale metodo sono principalmente l'accentuazione dei sapori e degli aromi delle vivande, la possibilità di cuocere a basse temperature che mantengono più tenero l'alimento, la minore dispersione di vitamine e sali minerali, in assenza di aria e liquidi e la possibilità di cuocere contemporaneamente più alimenti, ciascuno dei quali deve essere riposto in sacchetti sigillati. È bene lavorare rispettando le principali norme igieniche, poiché in assenza di ossigeno si possono sviluppare alcuni microrganismi molto pericolosi (come Clostridium botulinum).

Importante è la possibilità, in caso di allergie alimentari, di cuocere in maniera separata gli alimenti evitando i problemi di contaminazione crociata in fase di cottura; si avrà quindi una dieta speciale in monoporzione preparata in maniera corretta e sicura per l'utente allergico.

11.1.8. Cottura alla piastra a bassa temperatura: si griglia con la piastra fredda, cioè non preriscaldata, a fiamma bassa e senza coprire la carne. I grassi e i sughi che colano devono essere drenati. È un metodo sano in quanto non scottando l'alimento non c'è pericolo di formazione di sostanze tossiche, ma meno saporito del metodo classico sulla piastra. Se la carne non viene stracotta, è più tenera e succulenta.

11.2 Metodi di cottura da evitare

12.2.1 Frittura: è un metodo di cottura basato sull'immersione degli alimenti in un grasso bollente. Nonostante sia un metodo che dà ai cibi un sapore gustoso, gli oli utilizzati ad alte temperature iniziano a decomporsi per effetto del calore, liberando fumi costituiti da acidi grassi liberi e da altre sostanze tossiche, fra cui l'acroleina.

Un sistema utilizzato come sostituzione della soffrittura è l'appassimento o tostatura della verdura in poca acqua o poco brodo vegetale nelle preparazioni, ad esempio di un sugo vegetale o della base di un risotto. Per aumentare l'assimilazione delle vitamine liposolubili (A, D, E, K), si consiglia di aggiungere un po' di olio extravergine di oliva a fine cottura.

11.2.2 Cottura alla griglia: i cibi sono esposti ad altissime temperature, fornite dalla carbonella o dalla fiamma o dalla piastra. Ad alte temperature, le proteine alimentari subiscono delle modificazioni chimiche, portando alla formazione di sostanze tossiche, come le ammine eterocicliche aromatiche; inoltre i grassi alimentari tendono a gocciolare e bruciare sulla griglia, generando del fumo ricco di idrocarburi policiclici aromatici che si depositano sugli alimenti. Entrambe queste classi di sostanze sono collegate ad un maggiore rischio di sviluppare tumori.

ARTICOLO 12 TIPOLOGIE DI ALIMENTI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti devono rispettare quanto indicato in premessa (CAM).

12.1 Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino e suino.

Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, per svizzere, per polpette, ecc.). Si sconsiglia l'utilizzo di prodotti contenenti carne separata meccanicamente. Le carni devono derivare per almeno il 15% del peso totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.834/07 e regolamenti attuativi, e per il 25% da prodotti DOP e IGP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda la somministrazione delle carni fresche, fermi restando tutti requisiti microbiologici di taglio e di rintracciabilità, le carni proposte al consumo previa cottura devono:

- presentarsi, se preporzionate, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;
- se proposte in tagli da porzionare devono essere di pezzatura e stato di cottura tali da consentire l'agevole approntamento delle porzioni al consumo nelle grammature dietetiche previste;

12.2 Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie).

I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, e il pesce panato non devono essere pre-fritti, ricostituiti e cotti mediante frittura. Tutto il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC Marine Stewardship Council o equivalenti.

12.3 Tonno: al naturale, all'olio d'oliva o all'olio extravergine di oliva. La frequenza massima prevista è di una volta al mese.

12.4 Formaggio: utilizzare preferibilmente formaggi senza polifosfati aggiunti, sali di fusione e conservanti; evitare l'uso di formaggi fusi e preferire i formaggi D.O.P.

12.5 Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Le uova non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude. Fermi restando i requisiti merceologici ed igienico sanitari del prodotto di partenza, particolare attenzione deve essere riservata alle preparazioni gastronomiche.

Le uova sode non devono presentare colorazioni anomale (verdastre) e odori non gradevoli, derivanti da cottura non corretta; le frittate devono presentarsi con il minimo residuo dell'olio di cottura.

12.6 Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, e senza additivi quali lattosio, glutine, proteine del latte e proteine della soia, e ottenuto dalla coscia. La frequenza massima prevista è di una volta al mese, per le scuole primarie;

12.7 Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi. Evitare l'uso dei legumi in scatola

12.8. Pasta, riso, gnocchi

12.8.1 Pasta: deve essere usualmente di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ravioli ricotta e spinaci). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. La pasta cotta proposta al consumo deve essere preferibilmente condita all'atto dell'utilizzo/somministrazione. Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale, alternandoli nell'arco della settimana.

12.8.2 Riso: è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc.; il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare. Si consiglia di alternare il riso "bianco" con quello integrale o semintegrale.

12.8.3 Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

12.8.4 Altre tipologie di cereali: è possibile ed auspicabile variare le tipologie di cereali utilizzati, prevedendo oltre a pasta e riso, altri cereali come orzo, farro e miglio.

12.9 . Pane e prodotti da forno

12.9.1 Pane: utilizzare pane fresco di giornata, evitando il pane riscaldato o surgelato. Per la merenda o lo spuntino del pomeriggio, il pane può essere sostituito con fette biscottate, crackers non salati in superficie, pane con l'uvetta. Per il pane proposto in pezzature, oltre alla garanzia del mantenimento delle caratteristiche organolettiche tipiche fino al consumo, deve essere adeguatamente concordata la fornitura delle tipologie di più diffuso uso locale. Si consiglia di alternare con pane integrale

12.9.2 Prodotti da forno: fette biscottate, crackers e i prodotti da forno devono essere preparati con olio extravergine di oliva o olio monoseme. Vanno evitati i prodotti contenenti grassi idrogenati o grassi vegetali non idrogenati (palma, palmisto, cocco).

12.10 Verdure e ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure fresche di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari della 33 stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di 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, quanto sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, preferibilmente di provenienza nazionale.

La verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, ortaggi a frutto, ortaggi a fiore, ortaggi a foglia) deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata.

La verdura proposta al consumo “cotta”, preparata con prodotti surgelati, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzino le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

12.11. Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

12.12. Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

12.13 Latte e yogurt:

• **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato, latte pastorizzato microfiltrato o latte a pastorizzazione elevata.

• **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato bianco o alla frutta. Si raccomanda di fornire yogurt alla frutta che abbiano un tenore di zucchero inferiore a 12 g/100 g

12.14. Dolci, gelato e budini:

12.14.1 Dolci: orientare la scelta su 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 o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati.

12.14.2 Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

12.14.3 Budino: preconfezionato UHT e correttamente conservato.

12.15. Bevande: consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto.

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

12.17 Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione del 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 e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate.

12.18. Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato ed il tonno al naturale o all'olio extravergine di oliva.

12.19 Condimenti: sono da utilizzare: - olio extravergine di oliva (usualmente da preferire); - 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.

ARTICOLO 13 PERSONALE DELL'APPALTATORE

Il servizio sarà svolto dall'appaltatore mediante propri operatori, adeguatamente preparati per le specifiche mansioni da svolgere.

Per quanto attiene alle specifiche disposizioni per il personale addetto alla distribuzione nei locali delle mense scolastiche si fa riferimento a quanto contenuto agli artt. 5.10 e 5.11.

Tutti gli operatori impiegati avranno rapporti di lavoro esclusivamente con l'appaltatore che assicurerà nei loro confronti la piena applicazione dei C.C.N.L. vigenti e, pertanto, nessun rapporto intercorrerà, sotto tale profilo, con il committente, restando quindi ad esclusivo carico dell'appaltatore tutti gli oneri contrattuali, assicurativi e previdenziali relativi alla gestione del personale stesso.

L'appaltatore deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto. Esso deve altresì ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008, attuativo di direttive CEE, riguardanti la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Il committente potrà richiedere – motivandola adeguatamente – la sostituzione del personale ritenuto non idoneo, senza che ciò costituisca motivo di compensi aggiuntivi rispetto a quello pattuiti.

Il personale, mediante apposita targhetta o altro idoneo contrassegno, deve farsi visibilmente riconoscere come appartenente all'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, senza eccezione alcuna:

- l'adempimento di tutte le clausole contrattuali riportate nel presente capitolato;
- l'assoluto rispetto delle norme contrattuali e regolamentari previste dalla vigente normativa per tutto il personale impiegato.

L'obbligo permane anche a seguito della scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. La ditta aggiudicataria dovrà produrre, a richiesta del committente, l'esibizione del libro matricola e del foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi relativi all'applicazione del CCNL e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

La ditta aggiudicataria solleva l'appaltatore da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni e in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi. A tal fine il Comune verificherà tali adempimenti mediante richiesta del DURC allo Sportello unico Previdenziale.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi, per qualsiasi ragione, potrà essere motivo di rescissione del contratto di appalto. In tal caso il Comune, dopo aver provveduto ad incamerare il deposito cauzionale, si riserva la facoltà di tutelare i propri interessi nelle sedi competenti.

L'appaltatore si impegna ad esercitare nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato.

ARTICOLO 14 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione ed al riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo da parte della ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;

- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura ed effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- nutrizione;
- dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

La ditta appaltatrice dovrà concordare i contenuti e le modalità formative con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS n.8 Berica, per garantire con strumenti e modalità adeguate la formazione e la sua efficacia.

Il personale della ditta addetto alla produzione di sostanze alimentari deve avere frequentato l'apposito corso di formazione di cui all'art. 1 della Legge Regione Veneto 19.12.2003, n. 41 e successivi decreti applicativi.

ARTICOLO 15 - CONTROLLI ED ANALISI

15.1 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO

È fatto obbligo all'appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e deve garantire l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi; inoltre l'Impresa deve provvedere all'istruzione e all'addestramento necessari per l'utilizzo delle strutture e degli impianti del Committente in cui verrà svolto il servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'appaltatore produrrà copia del Piano di Sicurezza relativo al servizio assunto.

L'appaltatore deve garantire anche eventuali lavori di manutenzione richiesti per il mantenimento dell'autorizzazione sanitaria o su richiesta del Committente (es. tinteggiature mense o piccole riparazioni agli arredi e attrezzature esistenti). Tali attività - nei locali di proprietà del Comune di Vicenza - dovranno essere svolti in fasce orarie tali da non intralciare le operazioni di distribuzione dei pasti. In ogni caso non dovranno costituire in alcun modo un rischio di compromissione della sicurezza igienica dei pasti e dei fruitori del servizio.

Ogni aspetto riguardante le norme di sicurezza applicabili nell'esecuzione di ogni tipo di lavoro all'interno delle sedi oggetto di servizio per i quali sia configurabile una qualsiasi interferenza, è espressamente trattato nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza) che il Committente e l'Impresa concorderanno di concerto tra le parti interessate e sarà parte integrante del contratto d'appalto.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81 del 09/04/2008 l'appaltatore è altresì impegnato alla cooperazione ed al coordinamento con il Committente al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà del Committente (Comune di Vicenza - sedi scolastiche), informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i vari lavori.

15.2 – AUTOCONTROLLO IGIENICO - H.A.C.C.P.

In conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, l'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e se ne assume la responsabilità nell'applicazione.

In particolare dovranno essere documentate dall'appaltatore le procedure operative del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Committente. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'appaltatore non fosse ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Committente,

adottando tutte le conseguenti misure attuative. Il piano comprende – per il servizio relativo ai pasti con “lunch box” – il controllo HACCP previsto per tale tipologia di servizio.

15.3 – RINTRACCIABILITÀ

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, l'Impresa è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti e del Committente, che le richiedono, le informazioni relative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore aggiudicatario dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto dell'appaltatore la qualifica e le responsabilità proprie dell' “Operatore del sistema alimentare” come definito dal Regolamento CE n. 178/2002. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

15.4 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui Servizi compete al Committente per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Committente si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità e caratteristiche delle derrate impiegate e ciò sia nel centro di cottura che nei terminali periferici/scuole, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme vigenti e a quanto stabilito dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale preposto/autorizzato; il personale dell'appaltatore coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

L'appaltatore deve altresì fornire, ove necessario, agli addetti al controllo camici monouso, mascherine e cuffie e soprascarpe in occasione dei sopralluoghi che saranno effettuati presso il Centro di cottura o locali di consumo dei pasti.

Si prevedono 4 tipi di controllo:

1. controllo igienico-sanitario svolto da: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.L.S.S n. 8, N.A.S. ecc.;
2. controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale incaricato del Comune appositamente formato, realizzato attraverso analisi sensoriali, controlli temperature, ecc. e verifica della rispondenza del servizio di ristorazione offerto a quanto richiesto dal presente Capitolato d'appalto;
3. controllo sul funzionamento complessivo del servizio da parte dei componenti del Comitato mensa;
4. controllo della carica batterica e verifica della conformità dei prodotti forniti con quanto imposto dalla normativa vigente, e con quanto contemplato dal presente Capitolato, da parte di un laboratorio analisi incaricato dall'Appaltatore.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie. L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 17 “inadempienze contrattuali - penalità”, il Committente potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

L'appaltatore è tenuto a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione il giornale degli approvvigionamenti e dovrà conservare ed a richiesta, esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati prevista dalla normativa vigente. Il Committente si riserva, altresì, di inviare per periodi saltuari o continuativi persone di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

L'Azienda potrà altresì subire controlli da parte di un Ente/Soggetto incaricato dal Comune per la verifica dei parametri qualitativi e quantitativi dei prodotti alimentari utilizzati nelle mense scolastiche, in particolare per quanto riguarda il rispetto delle derrate soggette ai CAM di cui alla normativa citata in premessa.

15.5 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.

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

L'appaltatore è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, 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.

L'appaltatore deve dimostrare di essersi uniformato ai Regolamenti (CE) nn° 178/2002 e 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

15.6 - CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

L'appaltatore dovrà assicurare almeno trimestralmente controlli analitici microbiologici sulle materie prime, sui pasti e sui locali, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne lo standard di qualità.

Il risultato di tali controlli dovrà essere trasmesso per conoscenza al Committente.

Il Committente si riserva, in ogni caso, di far effettuare ulteriori e diversi controlli sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica rispetto a quanto indicato nelle norme generali sulle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari". A tale scopo potranno essere prelevati, con modalità previste a norma di legge, campioni di alimenti preparati, che saranno poi sottoposti ad analisi chimiche, fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che potranno essere scelti dal Committente o richiesti direttamente dall'appaltatore.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Se tali verifiche dovessero risultare positive, il Committente si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi, richieste dal Committente all'appaltatore, secondo quanto previsto dal presente articolo sono a carico dell'appaltatore.

15.7- CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base presso il centro di cottura: tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura di +2/+4° per 72 ore in frigorifero con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appattati per eventuale verifica" e data. Nel caso di multiporzione ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

15.8- ORGANISMO PER IL MONITORAGGIO LA VALUTAZIONE E IL COORDINAMENTO

Il Committente si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza e di promozione della qualità dei pasti forniti.

In particolare per la mensa scolastica si avvarrà dell'organismo quale **Il Comitato Mensa** formato dai rappresentanti segnalati e regolarmente autorizzati dai dirigenti scolastici (1 insegnante ed 1 genitore per ogni istituto comprensivo), con facoltà di accesso, anche senza preavviso, alle mense scolastiche.

I membri del comitato effettuano anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla loro conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. L'Amministrazione Comunale predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio per una valutazione sullo stesso. Tale scheda dovrà essere restituita sottoscritta all'Amministrazione Comunale – Settore Servizi Scolastici ed Educativi - per una valutazione di successivi adempimenti.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

Il Comitato sarà convocato dall'Assessorato alla Formazione alla presenza dei responsabili dell'ULSS e dell'appaltatore in base alle necessità rilevate.

Saranno previsti corsi teorico-pratici di formazione e aggiornamento per genitori e docenti del comitato, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti. L'appaltatore dovrà collaborare all'organizzazione della parte pratica dei corsi, mettendo a disposizione locali e personale e concordando con il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione i contenuti ed i metodi formativi.

ARTICOLO 16 - SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.lgs 50/2016, l'aggiudicatario esegue in proprio i servizi oggetto dell'appalto. E' consentito il subappalto, limitatamente al servizio di trasporto pasti, e la fornitura del gestionale informatico. Nel caso l'appaltatore si avvalga del subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.lgs 50/2016.

ARTICOLO 17 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI - PENALITÀ

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza, per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 18 "Recesso e risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o portanza della violazione, a giudizio insindacabile del committente, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali.

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale, fatto salvo l'obbligo di segnalare eventuali ipotesi di reato, previa contestazione all'appaltatore applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- quantità dei pasti e razione non corrispondente a quanto dichiarato nel menù;
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati di oltre 15 minuti;
- malfunzionamento del gestionale informatico.

Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'appaltatore che devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

In caso di mancata risposta alla contestazione o di accertamento di inadempimento il committente addebita all'appaltatore le seguenti penali:

- A. penale da € 3.500,00.= a € 12.000,00.= nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (rischio basso € 3.500,00, rischio medio € 6.000,00 rischio alto € 12.000,00) effettuato dagli uffici competenti dell'ULSS n°6;
- B. penale di € 5.000,00.= nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;
- C. penale di € 2.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica ed in assenza della necessaria comunicazione di variazione;
- D. penale di € 2.000,00.= per utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche senza preventiva comunicazione della variazione;
- E. penale di € 2.000,00.= per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, con un'alea di tolleranza del 10% rispetto a quanto previsto in tabella;
- F. penale di € 2.000,00.= in caso di ritardo nella consegna dei pasti;
- G. penale di € 4.000,00.= in caso di mancata consegna dei pasti;
- H. penale di € 3.000,00.= in caso di temperatura rilevata al momento della somministrazioni dei pasti non corrispondente a quella indicata nel capitolato;
- I. penale di € 10.000,00.= in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto sostitutivo;
- J. penale di € 1.000,00 in caso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- K. penale di € 1.000,00.= per mancata consegna del materiale a perdere, contenitori per condimento o pane;
- L. penale di € 4.000,00.= in caso di mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta; in particolare per quanto attiene le materie prime dichiarate in utilizzo;
- M. penale di € 2.000,00 per ogni mancato rispetto, nel Centro cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;
- N. penale da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- O. penale da € 500,00 a € 3.000,00, per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso;
- P. penale di € 400,00 per ogni 3 consegne effettuate in ritardo rispetto alle fasce orarie previste
- Q. penale di € 200,00 per ogni giorno solare fino ad un massimo di € 6.000 per il ritardo rispetto ai tempi dichiarati in sede di gara nella messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale, inclusi i servizi di pagamento online;
- R. penale di € 50,00 per ogni ora di ritardo nel ripristino degli eventuali malfunzionamenti fino ad un massimo di € 500,00 di ritardo rispetto ai tempi di ripristino o di intervento tecnico dichiarati in sede di gara;
- S. per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sulle fatture emesse dalla ditta. Il Comune comunica tramite PEC le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione.

Qualora le irregolarità fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

Qualora le inadempienze causa delle penali sopra descritte si ripetessero nel corso dell'anno per i casi dalla lettera A alla lettera R più di due volte ciascuno, il responsabile dell'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici potrà applicare penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce l'eventuale risoluzione contrattuale prevista nell'art. 19 "Recesso e risoluzione del contratto". Il responsabile dell'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici farà pervenire per iscritto, tramite Pec., all'Impresa appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza l'Impresa appaltatrice produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

Eventuali irregolarità o carenze vengono comunicate all'appaltatore per iscritto e lo stesso deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata; per le successive ulteriori infrazioni, se contestate per inadempienze verificatesi entro sei mesi dalla penalità applicata con recidiva, la penalità è triplicata.

Successivamente, o per cumulo di infrazioni, il committente potrà procedere alla risoluzione del contratto. Dopo la comminazione di 5 (cinque) sanzioni pecuniarie in un anno, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto unilaterale con effetto immediato, comunicandone all'Impresa i motivi mediante Pec.

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
- b) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale;
- c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- d) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- f) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- g) riscontro di irregolarità nel centro cottura comunicate dall'Azienda ULSS competente territorialmente;
- h) applicazione di penali (oltre 5) per mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta;
- i) qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa.

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

1. messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;
2. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
3. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento che interessano il presente appalto di servizio;
4. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
5. sub-appalto nei casi non previsti dall'art. 16 del presente capitolato;
6. cessione del contratto;
7. casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
8. inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
10. errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utente;
11. violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;

12. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'Impresa;
15. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
16. per mancato superamento del periodo di prova come da art. 4 "Durata dell'appalto e periodo di prova";
17. per il verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 11 D.Lgs. n. 358/92.

ARTICOLO 19 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 109 del D.lgs 50/2016 l'Amministrazione Comunale ha diritto a recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, per motivi di pubblico interesse, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'appaltatore con Pec. In merito si richiama inoltre la previsione dell'art 1 comma 13 della L. 135/2012 (CONSI) il Comune potrà recedere dal contratto in qualsiasi tempo previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.. Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, di cui al comma 1, l'aggiudicatario potrà addurre le proprie ragioni, che l'Amministrazione si riserva in ogni caso di valutare prima di procedere alla risoluzione del contratto.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 3 "Durata dell'appalto e periodo di prova", l'Impresa perde il deposito cauzionale, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno, ed è tenuta al risarcimento dei danni.

ARTICOLO 20 - ESECUZIONE IN DANNO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Con la risoluzione del contratto sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente con le modalità indicate nell'art. 3 "Durata dell'appalto e periodo di prova". L'affidamento a terzi viene notificato all'appaltatore inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'appaltatore inadempiente saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dall'Impresa subentrante.

Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti del Committente sui beni dell'Impresa.

L'appaltatore può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili allo stesso, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ARTICOLO 21 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/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, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, l'azienda dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'azienda, l'azienda stessa dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune ed ULSS.

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

In caso di sospensione dello sciopero l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equivalente anche se divergente dal menù concordato.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

ARTICOLO 22 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

Deposito cauzionale provvisorio

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

- A) con assegno circolare presso la tesoreria comunale;
- 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 D.Lsg. 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) D)

dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- o ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- o alla rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- o alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte della Amministrazione.

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, a pena di esclusione, dovrà altresì:

- o avere validità per almeno 180 gg.;
- o essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- o in caso di costituenda riunione di imprese essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

Cauzione definitiva

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 con assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Vicenza, 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 Vicenza;
- 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, liberando conseguentemente la Società stessa.

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.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

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.

ARTICOLO 23 - RESPONSABILITÀ CIVILE

L'appaltatore 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.

L'appaltatore 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;
- € 5.200.000,00 (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.

ARTICOLO 24 – PREZZI

Nell'offerta il prezzo dovrà essere indicato per singolo pasto, specificando le voci che lo compongono. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.

ARTICOLO 25 – PAGAMENTO CORRISPETTIVI

I corrispettivi dovuti al Soggetto aggiudicatario dal Comune di Vicenza, per la prestazione dei servizi di cui al presente appalto, sono stabiliti e meglio indicati nell'Offerta Economica, in termini di singolo pasto.

Spetta alla ditta aggiudicataria, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti consegnati durante il mese.

Le fatture relative ai i pasti forniti, suddivise per scuola, avranno cadenza mensile e dovranno fare riferimento ai DDT (documenti di trasporto) che quotidianamente accompagnano le forniture, che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo e dovranno riportare esattamente il numero dei pasti ordinati con il sistema informatico.

Il pagamento verrà effettuato, previa verifica di conformità della prestazione, entro 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura mensile.

In sede di fatturazione si dovrà procedere all'applicazione della ritenuta dello 0.50%, a garanzia dell'assolvimento degli obblighi contributivi ed assicurativi, ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 50/2016 che dispone la ritenuta dello 0,50% sull'importo progressivo delle prestazioni, da svincolarsi in sede di liquidazione finale. Le fatture dovranno riportare il codice CIG del singolo lotto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte Comunale, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

I suddetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Soggetto aggiudicatario, in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea. La ditta aggiudicataria non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati. Si stabilisce sin d'ora che il committente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al soggetto aggiudicatario per il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di liquidazione dei corrispettivi di cui sopra.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (D.U.R.C.) ed alla verifica mediante il sistema Equitalia servizi S.P.A., prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n.262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art.3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Vicenza gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

L'appaltatore a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto. L'appaltatore accetta espressamente che il presente contratto si risolva di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane SPA.

ARTICOLO 26 – REVISIONE DEI PREZZI

E' ammesso l'adeguamento dei prezzi che potrà aver luogo decorsi tre anni dalla data di inizio dell'appalto dei servizi di cui all'art. 2, nei limiti della variazione dell'indice generale calcolato dall'ISTAT dei prezzi di consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati.

Tale adeguamento esclude ogni altro adeguamento anche in presenza di eventuali rinnovi dei CCNL.

ARTICOLO 27 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE

Ai sensi dell'art. 10, comma 1 della Legge 31.12.1996 n. 675, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune di Vicenza.

"Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Vicenza, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16/2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che, pur non venendo materialmente allegati al presente contratto, sono pubblicati e consultabili sul sito internet del Comune di Vicenza ai seguenti link

<http://www.comune.vicenza.it/file/100686-codicecomportamento.pdf> e

<http://www.comune.vicenza.it/file/88887-regolamentocodicecomportamento.pdf>

ARTICOLO 28 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza.

ARTICOLO 29 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare al Codice Civile.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL COMUNE DI VICENZA
Servizio di ristorazione scolastica per le scuole primarie
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022

TABELLA 1 - MENÙ PER LE SCUOLE PRIMARIE -

Menù Scuole Comune di Vicenza
Inteja scuole
 Anno scolastico 2017-2018

		ANTIPASTO	PIATTO DEL GIORNO	CONTORNO	DESSERT
Dal 18 al 22 settembre	LUN.	Insalata verde	Pasta al salmone	Fagiolini trifolati	Frutta fresca
	MAR.	Cappuccio julienne	Pasta al pomodoro e basilico	Piselli al tegame	Frutta fresca
	MER.	Carote julienne	Polpette di vitellone al forno	Torta salata alle zucchine	Gelato
	VEN.	Insalata e pomodori	Filetto di halibut gratinato al forno	Patate al forno	Budino
Dal 25 al 29 settembre	LUN.	Insalata e mais	Riso al ragù di carni bianche	Carote trifolate	Frutta fresca
	MAR.	Carote julienne	Prosciutto cotto e formaggio	Patate all'olio	Budino
	MER.	Insalata e pomodori	Bocconcini di pollo agli aromi	Purè di patate	Frutta fresca
	VEN.	Insalata verde	Pizza margherita	Fagiolini trifolati	Yogurt alla frutta
Dal 2 al 6 Ottobre	LUN.	Insalata e mais	Pasta integrale al tonno e pomodoro	Spinaci al tegame	Frutta fresca
	MAR.	Insalata verde	Ravioli di magro al burro e salvia	Zucchine trifolate	Gelato
	MER.	Insalata e pomodori	Spaghetti al pomodoro e basilico	Piselli in tegame	Dolce da forno
	VEN.	Cappuccio julienne	Tonno e uova sode	Patate all'olio	Frutta fresca
Dal 9 al 13 Ottobre	LUN.	Carote julienne	Pasticcio di lasagne al forno c/ragù di vitellone	Carote al tegame	Frutta fresca
	MAR.	Insalata e finocchio	Pizza margherita	Fagiolini trifolati	Yogurt alla frutta
	MER.	Carote julienne	Arrosti di tacchino al forno	Purè di patate	Gelato
	VEN.	Insalata mista	Bastoncini di merluzzo al forno	Patate al forno	Budino
Dal 16 al 20 Ottobre	LUN.	Insalata e radicchio	Gnocchi al ragù di vitellone	Zucchine trifolate	Macedonia di frutta
	MAR.	Cappuccio julienne	Pasta bianca piselli e prosciutto	Spinaci alla tegame	Frutta fresca
	MER.	Carote julienne	Riso al pomodoro	Omelette al formaggio	Dolce da forno
	VEN.	Insalata verde	Petto di pollo alla salvia	Tortino di patate	Frutta fresca
Dal 23 al 27 Ottobre	LUN.	Insalata e finocchio	Pasta ai formaggi	Ceci in umido	Mousse di frutta
	MAR.	Cappuccio julienne	Minestrina di pasta e fagioli	Carote all'olio	Yogurt alla frutta
	MER.	Carote julienne	Polpettone di tacchino al forno	Torta salata alla zucca	Frutta fresca
	VEN.	Insalata verde	Hamburger di vitellone	Patate al forno	Dolce da forno
Dal 30 Ottobre al 03 Novembre	LUN.	Insalata verde	Pasta al salmone	Fagiolini trifolati	Frutta fresca
	MAR.	Cappuccio julienne	Pasta mimosa al prosciutto	Carote boby trifolate	Frutta fresca
	MER.	Insalata verde e mais	Riso alla crema di zucca	Lenticchie in umido	Frutta fresca
	VEN.	Insalata e radicchio	Bastoncini di merluzzo al forno	Purè di patate	Macedonia di frutta
Dal 6 al 10 Novembre	LUN.	Insalata e finocchio	Pasta al ragù bianco di vitellone	Broccoli speditati	Budino
	MAR.	Cappuccio julienne	Polpettone di tacchino al forno	Polenta	Gelato
	MER.	Carote julienne	Arrosti di tacchino al forno	Piselli all'olio	Dolce da forno
	VEN.	Insalata mista	Crema di verdure con riso e f. asiago a cubetti	Patate al forno	Frutta fresca
Dal 13 al 17 Novembre	LUN.	Insalata e fagioli bianchi	Hamburger di vitellone	Fagiolini al tegame	Yogurt alla frutta
	MAR.	Cappuccio julienne	Pizza margherita	Purè di patate	Mousse di frutta
	MER.	Insalata e radicchio	Coscette di pollo al forno	Carote trifolate	Frutta fresca
	VEN.	Insalata e mais	Pasta integrale al tonno e pomodoro	Spinaci alla parmigiana	Zucca al forno
Dal 20 al 24 Novembre	LUN.	Insalata e carote	Gnocchi al pomodoro	Polenta	Budino
	MAR.	Carote julienne	Pasta al pesto delicato	Omelette al formaggio	Frutta fresca
	MER.	Insalata verde	Merluzzo alla vicentina	Riso all'olio	Frutta fresca
	VEN.	Insalata e radicchio	Spaghetti al pomodoro e origano	Polenta	Frutta fresca
Dal 27 al 31 Novembre	LUN.	Insalata e mais	Bocconcini di pollo alle verdure	Patate all'olio	Dolce da forno
	MAR.	Carote julienne	Spezzatino di vitellone	Piselli al tegame	Frutta fresca
	MER.	Insalata verde	Filetto di halibut gratinato al forno	Torta salata alla zucca	Macedonia di frutta
	VEN.	Insalata e radicchio	Pasta integrale all'amatriciana	Spinaci al tegame	Yogurt alla frutta
Dal 4 al 8 Dicembre	LUN.	Insalata e carote	Minestrina di pasta e fagioli	Tris di verdure (patate, fagiolini e carote)	Frutta fresca
	MAR.	Insalata e mais	Pizza margherita	Spinaci alla parmigiana	Yogurt alla frutta
	MER.	Insalata verde	Coscette di pollo al forno	Cavolfiore gratinato	Frutta fresca
	VEN.	Insalata e radicchio	Pasta al ragù di vitellone	Piselli al tegame	Mousse di frutta
Dal 11 al 15 Dicembre	LUN.	Insalata e carote	Bastoncini di merluzzo al forno	Tortino di patate	Dolce da forno
	MAR.	Insalata e mais	Crema di verdure c/crostini e formaggio Asiago		
	MER.	Insalata e radicchio			
	VEN.	Carote julienne			

N.B.: i primi piatti comprendono il formaggio grana servito a parte, inoltre deve essere sempre fornito il pane.

Il pasto degli adulti si compone del piatto portante oltre alla frutta.

TABELLA 2: Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero Kcal/giorno (espresso in range) in cinque pasti giornalieri, per fasce di età scolare

Pasti	3 - 6 anni Kcal	6 - 11 anni Kcal	11 - 15 anni Kcal
Colazione 15%	210-360	270-400	300-440
Spuntino 5%	70-90	90-100	100-110
Pranzo 40%	560-720	720-800	800-880
Merenda 10%	70-180	90-200	100-220
Cena 35%	420-540	540-600	600-660
Totale	1400-1800	1800-2000	2000-2200

Tabella 3
grammature e indicazioni per il porzionamento dei piatti proposti dal menù in multiporzione

PRIMI PIATTI		grammi	EQUIVALENTE A :
1	PASTA O RISO CON SUGHI VARI	250	1 MESTOLO ABBONDANTE
2	PASTA CON SUGO BESCIAAMELLA E RAGU'	250	1 MESTOLO ABBONDANTE
3	PASTA POMODORO CON MOZZARELLA CUBETTI	250+30	1 MESTOLO + 1 PORZIONE MOZZARELLA CUBETTI
4	LASAGNE AL FORNO	240	1 PEZZO (OGNI TEGLIA 21 PORZ.)
5	MINISTRA DI PASTA E FAGIOLI	350	1 MESTOLO ABBONDANTE
6	CREMA DI VERDURE+CROSTINI+FORMAGGIO	350-20-30	1 MESTOLO ABB+CROSTINI + 1 PORZ FORM CUBETTI
7	GNOCCHI DI PATATE CON SUGO AL RAGU'	310	1 MESTOLO FORATO ABBONDANTE
8	TORTELLI DI MAGRO SENZA SUGO	200	1 MESTOLO FORATO ABBONDANTE
9	PIZZA MARGHERITA/PROSCIUTTO	170	1 PEZZO
10	INSALATA DI PASTA/ RISO FREDDA	250	1 MESTOLO ABBONDANTE
SECONDI PIATTI		grammi	EQUIVALENTE A :
1	SPEZZATINO DI VITELLONE	160	1 MESTOLO CON SUGO (4/6 PEZZETTI DI CARNE)
2	BOCCONCINI DI VITELLONE CON PATATE	200	1 MESTOLO CON SUGO (4 PEZZETTI DI CARNE + PATATE)
3	PETTO DI POLLO	90	1 PEZZO
4	ARROSTO/SCALOCCA/POLPETTONE TACCHINO	90	2 PEZZI (ARROSTO / SCALOCCA)
5	MERLUZZO GRATINATO AL FORNO	100	1 PEZZO (FILETTO)
7	COSCIETTE DI POLLO AL FORNO	160	1 PEZZO (COSCIA)
8	HAMBURGER DI VITELLONE	100	1 PEZZO (HAMBURGER)
9	POLPETTE DI VITELLONE / PESCE	100	3 PEZZI (POLPETTE)
10	POLPETTONE	100	2 PEZZI (POLPETTONE)
11	POLPETTINE DI TONNO	100	3 PEZZI (POLPETTE)
12	FRITTATA AL FORMAGGIO/PROSCIUTTO	110	1 PEZZO (O 2 DA 55 G)
13	TONNO E UOVA SODE	70 + n° 1	UNA CUCCHIAIATA DI TONNO E n° 1 UOVO
14	PROSCIUTTO COTTO E ASIAGO	40+40	2 FETTE DA 20 g PROSCIUTTO+ 1 PEZZO DI FORMAGGIO
15	PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA	40+50	2 FETTE DA 20 g PROSCIUTTO+ 2 PEZZO DI MOZZARELLA
VERDURE COTTE		grammi	EQUIVALENTE A :
1	BIETA, SPINACI, ZUCCHINE	60	1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO
2	CAROTE, PISELLI, FAGIOLINI	60	1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO
3	CAVOLFOIORE GRATINATO	60	1 CUCCHIAIATA O 1 MESTOLO FORATO
4	PATATE AL FORNO, ALL'OLIO, ARROSTE	130	1 MESTOLO FORATO
5	PURE' DI PATATE CONTORNO SINGOLO	150	1 MESTOLO
6	POLENTA	150	1 MESTOLO
7	TRIS DI VERDURE(PATATE,CAROTE,FAGIOLINI/PISELLI)	100	1 MESTOLO
8	TORTA SALATA ALLE ZUCCHINE	100	1 PEZZO
9	TORTINO DI PATATE	100	1 PEZZO
10	OMELETTE AGLI SPINACI	70	1 PEZZO
VERDURE CRUDE		grammi	EQUIVALENTE A :
1	INSALATA E MAIS	25+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
2	INSALATA E CAROTE JULIENNE	20+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
3	INSALATA E CAPPUCCIO	20+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
4	INSALATA E POMODORO	20+40	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
5	CAROTE E CAPPUCCIO	25+25	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
6	CAROTE / CAPPUCCIO / MAIS	30+30	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
7	INSALATA E FINOCCHIO	20+20	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
8	INSALATA VERDE O INSALATA E RADICCHIO	40	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
9	INSALATA VERDE E FAGIOLI	20+40	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
10	CAROTE O CAPPUCCIO E JULIENNE	50	1 PAIO DI PRESE CON LA PINZA
DESSERT			
1	FRUTTA	1 PEZZO	
2	BUDINO O YOGURT	1 PEZZO	
3	DOLCE DA FORNO	1 PEZZO	
4	GELATO	1 PEZZO	

Tabella 4 indicativa delle scuole primarie servite nel presente appalto (le scuole in multi porzione utilizzano il Lunch Box)

n.	Ist. Compr.	Scuole primarie	Indirizzo	modalità distribuzione	n. sale mensa	n. turni	tot. settimana alunni	tot. settimana docenti	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	1	"V. Da Feltre"	Contrà Burci, 20	MULTI	1	3	1.285	60	259	258	254	258	256
2	1	"Arnaldi"	V.le S. Agostino, 565	MULTI	1	1	77	5		77			
3	1	"Loschi"	Via Carta, 3	MULTI	2	1	675	44	204	120	117	117	117
4	2	"Lioy"	V.le Camisano, 197	MULTI	3	2	781	38	151	172	155	154	149
5	2	"Gonzati"	Contrà Balbi, 249	MULTI	1	1	102	5	96	6			
6	3	"Pertini"	Via Einaudi, 33	MULTI	2	2	737	60	150	153	156	137	141
7	4	"Tiepolo"	Via Palemone, 14	MULTI	1	4	1.029	61	195	215	208	217	194
8	5	"Due Giugno"	Via Cappuccini, 65	MONO	1	2	117	7	55			62	
9	5	"Giusti"	C.à S.M. Nova, 7	MULTI	2	2	124	10			21	103	
10	5	"Da Porto"	P.le Marconi, 11	MULTI	3	2	751	50	152	157	154	146	142
11	6	"Zanella"	Porta Padova, 63	MULTI	3	1	196	10		107		89	
12	6	"Riello"	Via Riello, 59	MULTI	2	2	181	12		68		113	
13	7	"De Amicis"	Viale Fiume, 97	MONO	1	1	40	3		40			
14	7	"Fertile"	Via Mainardi, 14	MULTI	2	2	494	29	88	138	89	91	88
15	7	"Pasini"	SS. Postumia, 165	MULTI	1	1	36	3		36			
16	7	"Rodari"	Via Turra, 40	MULTI	3	2	847	45	173	178	177	139	180
17	8	"Pajello"	Str. Polegge, 101	MULTI	1	1	251	8	74	49	77	51	
18	8	"Ghirotti"	V. Lago di Levico, 16	MULTI	1	2	580	31	97	136	97	151	99
19	8	"Prati"	Via Prati, 1	MULTI	4	2	1.021	51	204	214	198	219	186
20	9	"Zecchetto"	Via Corelli, 12	MULTI	4	2	1.526	62	300	291	354	295	286
21	9	"Giovanni XXII"	Via Faccio, 32	MULTI	3	2	96	7			96		
22	10	"Fraccon"	Via Mameli, 137	MONO	4	1	104	8	104				
23	10	"Cabanca"	SS. Pasubio, 238	MULTI	2	1	69	4			69		