



**COMUNE DI QUINZANO D'OGGIO**  
**Provincia di Brescia**

**UFFICIO SERVIZI SOCIALI**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER I  
SERVIZI DI FORNITURA PASTI PLURIPORZIONI  
A LEGAME CALDO-FREDDO, TRASPORTO  
PASTI, PREPARAZIONE MENSE,  
DISTRIBUZIONE PASTI, PULIZIE MENSE, PER  
LA REFEZIONE DELLE SCUOLE PRIMARIA E  
SECONDARIA DI PRIMO GRADO (ELEMENTARE  
E MEDIA) PER L'ANNO SCOLASTICO 2006-  
2007.**

**PERIODO 11.09.2006 – 09.06.2007**

OGGETTO: SOPRALLUOGO AI PLESSI SCOLASTICI IN CUI E' ATTIVATO IL SERVIZIO MENSA.

Si attesta che in data odierna il Sig./la Sig.ra \_\_\_\_\_  
per conto della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_  
Si è recato/a ai seguenti plessi scolastici:

SCUOLA ELEMENTARE STATALE

SCUOLA MEDIA STATALE

Per effettuare il sopralluogo alla mensa ai fini della partecipazione all'Asta Pubblica per l'appalto del Servizio di Refezione Scolastica per l'anno scolastico 2006/2007.

Quinzano d'Oglio,

TIMBRO COMUNE

IL FUNZIONARIO INCARICATO

**MODELLO DICHIARAZIONE**

## ALLEGATO A

**OGGETTO: ASTA PUBBLICA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEI SERVIZI DI FORNITURA PASTI PLURIPORZIONI E MONOPORZIONE A LEGAME CALDO FREDDO, TRASPORTO PASTI PREPARAZIONE MENSE, DISTRIBUZIONE PASTI, PULIZIE MENSE, PER LA REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE PER L'A.S. 2006/2007.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ della  
Ditta/Società \_\_\_\_\_ con sede legale in  
\_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Codice Fiscale n°  
\_\_\_\_\_ Partita I.V.A. n° \_\_\_\_\_.

### DICHIARA

- che il titolare della Ditta/ il Legale rappresentante (per le Società) non ha subito condanne penali e non ha procedimenti in corso che comportino incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione;
- che non è in corso una procedura di fallimento, amministrazione controllata, di concordato preventivo oppure ogni altra procedura della stessa natura prevista dalla normativa vigente in materia, né che tali situazioni si sono verificate nell'ultimo quinquennio;
- che la Ditta/Società/trovasi in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali in base a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia;

- che la Ditta /società trovasi in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse in base a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia;
- di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni richieste dalla pubblica amministrazione;
- che la Ditta/Società è in possesso di adeguata attrezzatura tecnica e dispone di personale per poter garantire il servizio oggetto dell'appalto;
- che la Ditta/Società accetta tutte le condizioni stabilite dal Capitolato Speciale d'Appalto.

(Luogo e data)

(firma dei rappresentante legale)

MODELLO DI DICHIARAZIONE ALLEGATO B

**DICHIARAZIONI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA D'APPALTO**

Gara d'appalto dei lavori di .....

.....  
Il sottoscritto .....  
in qualità di .....(*titolare, legale rappresentante,  
procuratore, institore, altro*) dell'impresa .....  
sotto la propria responsabilità e consapevole delle conseguenze in caso  
di dichiarazioni non veritiere, con la  
presente

### **DICHIARA**

che la suddetta impresa, in applicazione della legge 12 marzo 1999 n. 68  
(norme sul diritto al lavoro dei disabili), occupa un numero di dipendenti:

- inferiore a 15 e pertanto è in regola con gli obblighi di cui alla predetta legge e può omettere la presentazione della certificazione di cui all'art. 17 della legge stessa;
- superiore a 14 e inferiore a 36 ma non ha effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18 gennaio 2000 e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge e può omettere la presentazione della certificazione di cui all'art. 17 della stessa legge;
- superiore a 36 ed in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi e per gli effetti dell'art. 17 della legge n. 68 - 1999.

Lì, .....

Il legale rappresentante

-----

### **SCHEDA DI ACCETTABILITA' DEL PASTO**

( da compilarsi a cura dei bambini, con l'aiuto dell'insegnante)

**ALLEGATO 3**

SCUOLA	CLASSE	ETA'
--------	--------	------

LUNEDI
MARTEDI
MERCOLEDI
GIOVEDI
VENERDI

SETTIMANA MENU \_\_\_\_\_

	E' BUONO	COSI' COSI'	E' CATTIVO	LO MANGIO A CASA
I PIATTO				
II PIATTO				
CONTORNO				
FRUTTA				

Allegato 4

SCHEDA DI ACCETTABILITA' DEL PASTO

SCUOLA	DATA
SETTIMANA N° _____	
ORARIO DI ARRIVO DEI PASTI ALLA SCUOLA	ORA _____

ORARIO DI INIZIO DELLA DISTRIBUZIONE ORA \_\_\_\_\_

ORARIO DI INIZIO PASTO DELLA PRIMA CLASSE ORA \_\_\_\_\_

PARAMETRI	1° PIATTO		2° PIATTO		CONTORNO		FRUTTA	
Tipo di pietanza								
CONFORMITA' AL MENU PREVISTO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
PREPARAZIONE	GRADEVOLE		GRADEVOLE		GRADEVOLE		MATURA	
	ACCETTABILE		ACCETTABILE		ACCETTABILE			
	SCONDITO		SCONDITO		SCONDITO			
	MOLTO COTTO		MOLTO COTTO		MOLTO COTTO		PASSATA	
	CRUDO		CRUDO		CRUDO		ACERBA	
Igiene dei cibi e contenuti impropri	SPORCO		SPORCO		SPORCO		SPORCO	
QUANTITA' SUFFICIENTE	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
TEMPERATURA AL CONSUMO	CALDA		CALDA		CALDA		GELATO	
	TIEPIDA		TIEPIDA		TIEPIDA		SCIOLTO	
	FREDDA		FREDDA		FREDDA		SPUMOSO	
RESIDUI DI MENSA (avanzi per scarso gradimento)	1/4		1/4		1/4		1/4	
	1/2		1/2		1/2		1/2	
	3/4		3/4		3/4		3/4	
LIVELLO DI IGIENE DEGLI UTENSILI, DELLE STOVIGLIE E DEL REFETTORIO							BUONO	
							SUFFICIENTE	
							SCADENTE	
NOTE:								
IL COMPILATORE:	GENITORE		INSEGNANTE		AUSILIARIO		COMPONENTE COMIT. MENSA	
FIRMA LEGGIBILE:								

**SCHEDE DI ACCETTABILITA' PASTO  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

Si chiede la Vostra gentile collaborazione per compilare nel miglior modo possibile la scheda di gradimento pasto al fine di garantirvi un più efficiente servizio di refezione scolastica.

**DATA ODIERNA: .....**

Parametri valutazione	1° Piatto	2° Piatto	Contorno/Frutta
NOME PIETANZA			
CONFORMITA' AL MENU PREVISTO	SI	SI	SI
	NO	NO	NO
GRADIBILITA' DEL PASTO	GRADEVOLE	GRADEVOLE	GRADEVOLE
	ACCETTABILE	ACCETTABILE	ACCETTABILE
	INACCETTABILE	INACCETTABILE	INACCETTABILE
IGIENE DEI CIBI	GRADEVOLE	GRADEVOLE	GRADEVOLE
	ACCETTABILE	ACCETTABILE	ACCETTABILE
	INACCETTABILE	INACCETTABILE	INACCETTABILE
CONSUMATO COMPLETAMENTE	SI	SI	SI
	NO	NO	NO
PORZIONE	ABBONDANTE	ABBONDANTE	ABBONDANTE
	SUFFICIENTE	SUFFICIENTE	SUFFICIENTE
	INSUFFICIENTE	INSUFFICIENTE	INSUFFICIENTE

**Altre Osservazioni:**

.....  
 .....

Vi ringraziamo della Vostra collaborazione.

## **A) PARTE NORMATIVA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER I SERVIZI DI FORNITURA PASTI PLURIPORZIONI E MONOPORZIONE A LEGAME CALDO-**

**FREDDO, TRASPORTO PASTI, PREPARAZIONE MENSE, DISTRIBUZIONE PASTI, PULIZIE MENSE, PER LA REFEZIONE DELLE SCUOLE ELEMENTARE E MEDIA PER L'ANNO SCOLASTICO 2006/2007.**

**ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

1. Il Comune di Quinzano d'Oglio Piazza Aldo Moro n.6 Telefono 030/933232 - Telefax 030/9924035, intende procedere, ai sensi del D. Lgs. 17.03.1995 n. 157, a mezzo pubblico incanto, all'appalto dei servizi di fornitura di pasti pluriporzioni a legame caldo-freddo, trasporto pasti, preparazione mense, distribuzione pasti, pulizie mense, per la refezione delle scuole elementari e scuola media per l'anno scolastico 2006/2007. Costituiscono oggetto dell'appalto i servizi di fornitura di pasti pluriporzioni agli alunni delle scuole elementari e media di Quinzano d'Oglio, il trasporto dei pasti dal centro di cottura della ditta appaltatrice ai singoli plessi scolastici, la preparazione delle mense, la distribuzione dei pasti agli alunni e le pulizie finali delle mense.

**ART. 2 LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di fornitura di pasti pluriporzione verrà svolto presso i seguenti plessi scolastici :

Scuole elementari - Via A. Manzoni

Scuole medie – Via Rubino

**ART. 3 MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere svolto dalla Ditta appaltatrice per quattro giorni alla settimana (lunedì martedì giovedì e venerdì) per i bambini nel plesso della scuola elementare, presso la scuola media il servizio dovrà essere svolto per due giorni alla settimana, sospeso nelle giornate di chiusura

delle scuole per vacanze o festività od altri motivi. L'erogazione del servizio sarà comunque legato al calendario scolastico.

#### **ART. 4 UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA**

La Ditta dovrà avere il suo centro di cottura per la preparazione dei pasti oggetto dell'appalto nelle vicinanze di Quinzano d'Oglio e a non più di 40 Km.

#### **ART. 5 NUMERO PRESUNTO DEI PASTI E DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO**

Il numero **approssimativo** dei pasti pluriporzione oggetto dell'appalto è di 21500.

Gli utenti presunti del servizio refezione con pasti in pluriporzione, compresi gli insegnanti, sono così distribuiti tra i suddetti plessi scolastici:

- Scuola elementare
- Scuola media

E' fatto obbligo alla Ditta appaltatrice di attenersi nella preparazione e somministrazione dei pasti alla scrupolosa osservanza dei menù, delle tabelle dietetiche e delle normative, con particolare riferimento alla L. 30.04.1962 n. 283, che costituiscono parte integrante del presente capitolato, fatte salve eventuale modifiche concordate con il Responsabile del servizio stesso e concordate con l'ASL.

#### **ART. 6 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la possibile durata: dal 18 settembre 2006 fino alla conclusione dell'anno scolastico. Il Comune di Quinzano d'Oglio, che sta provvedendo a dotarsi di nuova struttura idonea in grado di soddisfare il servizio di mensa scolastica può recedere dal contratto e pertanto

l'appalto scadrà di pieno diritto mediante avviso (Fax seguito da comunicazione tramite posta elettronica entro 7 gg).

**Viene comunque garantito un periodo minimo di erogazione del servizio mediante appalto di tre mesi (da settembre a dicembre 2006).**

L'erogazione del servizio nei vari plessi scolastici sarà comunque legata al calendario scolastico e le date di inizio e cessazione, se diverse da quelle indicate dal servizio saranno comunicate in tempo utile dall'Ufficio incaricato.

#### **ART. 7 IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo complessivo presunto dell'appalto riferito all'intero periodo di durata del servizio è pari a € 105.000,00 (I.V.A. 4 % inclusa).

#### **ART. 8 PREZZO A BASE D'ASTA**

L'importo complessivo presunto di cui al precedente art. 7 è riferito alla somministrazione di n. 21.500 pasti in pluriporzione.

Il prezzo unitario del pasto a base d'asta è fissato in **€ 4,70 I.V.A. 4 %** esclusa per il pasto in pluriporzione.

Con riferimento e ad integrazione di quanto stabilito negli allegati menù, il prezzo offerto deve essere comprensivo di :

- acquisto delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti in pluriporzione;
- trasporto dei pasti dal centro di preparazione alle sedi scolastiche;
- fornitura di personale qualificato ed in numero idoneo per la preparazione delle mense ed apparecchiatura dei tavoli con tovaglie e tovaglioli monouso, bicchieri e posate monouso;
- per la somministrazione dei pasti agli alunni, e per la pulizia dopo il pranzo per i locali usati per il servizio stesso;

Ogni altra voce è a carico della Ditta appaltatrice per la somministrazione di pasti finiti - pronti in pluriporzioni, debitamente preparati secondo le regole di buona cucina e di qualità del prodotto, conformi al menù-tipo ed alle tabelle dietetiche allegati, che potranno comunque subire variazioni concordate tra le parti, anche in relazione alle stagioni. In particolare i pasti dovranno essere custoditi, durante il trasporto dalla sede di preparazione alle scuole e fino all'inizio della mensa in appositi contenitori termici capaci di mantenere inalterata e costante la temperatura, tale da non variare la composizione chimica e biologica dei pasti stessi, e tale da non alterare la cottura.

#### **ART.9 SOPRALLUOGO PRESSO I LOCALI SCOLASTICI SEDE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE**

E' possibile un sopralluogo, su richiesta dei locali in accordo con l'Ufficio servizi sociali.

Al termine del sopralluogo il rappresentante della ditta dovrà recarsi presso l'ufficio Servizi sociali ove gli verrà rilasciata l'attestazione di partecipazione al sopralluogo. (Punteggio uguale a 3 PUNTI)

#### **ART. 10 DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA E RELAZIONI TECNICHE AI FINI DELLA VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO.**

Per essere ammesse alla gara d'appalto le ditte che intendono partecipare all'asta pubblica in oggetto dovranno presentare la seguente documentazione:

**A)** dichiarazione sostitutiva del certificato di iscrizione alla Camera di

Commercio, Industria Artigianato ed Agricoltura, sottoscritta dal legale rappresentante, in carta semplice.

In tale dichiarazione devono essere indicati: la denominazione della Ditta, il nome, cognome, luogo e data di nascita della persona abilitata ad impegnare e a quietanzare in nome e per conto di essa, nonché l'indicazione che la Ditta è nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti, non risultando in liquidazione, fallita o sottoposta a procedura di concordato preventivo, o di amministrazione controllata, nonchè che tali situazioni non si sono verificate nell'ultimo quinquennio.

**B)** dichiarazione di cui **all'allegato a)** del presente Capitolato Speciale d'appalto sottoscritta dal legale rappresentante, con allegata copia del documento di identità in corso di validità;

In luogo del certificato di cui al punto A) può essere presentato l'originale o copia conforme della certificazione della C.C.I.A.A.

**C)** Il Certificato generale del Casellario Giudiziale o copia autenticata ai sensi di legge, in bollo competente, di data non anteriore a tre mesi rispetto a quello fissato per la gara:

- del titolare per le Ditte individuali;
- di tutti i soci per le società in nome collettivo e le società di fatto;
- di tutti i soci accomandatari per le Società in accomandita semplice;
- di tutti gli amministratori, muniti di poteri di rappresentanza per gli altri tipi di società;
- dell'istitutore o del procuratore nell'eventualità che l'offerta sia sottoscritta dagli stessi (si precisa che la presentazione di tale documento non esime dal presentare i documenti sopra prescritti).

In luogo del certificato di cui al punto C) può essere presentata ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, una dichiarazione sostitutiva

della certificazione di cui sopra, in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta;

**D)** Originale o copia autenticata ai sensi di legge in bollo competente della procura institoria o della procura, nell'eventualità che l'offerta sia sottoscritta da institore o procuratore;

**E)** Copia del presente Capitolato Speciale d'appalto sottoscritto per accettazione in ogni sua pagina.

**F)** Dichiarazione in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta e resa secondo le modalità previste dall'art. 46 D.P.R. 28.12.2000 n. 445 dalla quale risulti che la Ditta:

- ha preso visione ed accetta tutte le condizioni indicate nel Bando di gara e nel Capitolato Speciale d'appalto;
- ha preso conoscenza di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possono comunque aver influito sull'elaborazione dell'offerta;
- si impegna ad eseguire il servizio previsto nel Capitolato per l'importo risultante dall'offerta presentata;
- conosce e rispetta in ogni fase lavorativa le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia di cui al Decreto Direzione Generale della Sanità 01.08.2002 n. 14833;

**G)** Attestazione, non obbligatoria, (vedi art. 9) rilasciata dall'Ufficio Servizi sociali del Comune di Quinzano d'Oglio, che la Ditta si è recata sui luoghi dove dovrà svolgersi il servizio.

**H)** Copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASL competente per gestione di Centro di Cottura per preparazione di pasti

completi.

**I)** Dimostrazione, resa anche mediante autocertificazione, che la Ditta ha attivato un sistema di autocontrollo della qualità del prodotto fornito ai sensi del D. Lgs. n. 155/97, applicato a tutto il ciclo produttivo (strutture ed attrezzature utilizzate, personale, approvvigionamenti, verifica prodotto al termine dei procedimenti di cottura ed in fase di somministrazione, anche mediante laboratori di analisi legalmente riconosciuti), con le modalità stabilite dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 21 del 28.07.1995 “Disposizioni riguardanti le linee guida per l’elaborazione di manuali volontari di corretta prassi igienica in materia di derrate alimentari” pubblicata sulla G.U. - Serie Generale - n. 186 del 10.08.1995.

In ogni caso il sistema di autocontrollo dovrà prevedere almeno:

- il protocollo di sanificazione ambientale;
- il programma di sensibilizzazione sanitaria al personale;
- il piano di derattizzazione e deblatizzazione;
- i risultati delle verifiche sanitarie;

**L)** Dimostrazione, resa anche mediante autocertificazione, che nell’organigramma aziendale, anche sotto forma di incarichi professionali, è prevista la figura professionale del DIETISTA - Responsabile del Servizio Mensa scolastica, con l’indicazione del nome e cognome e recapito telefonico, per un costante controllo mediante sopralluogo, almeno mensile o a richiesta, sull’andamento del servizio appaltato, o che la Ditta si impegna ad introdurla in caso di aggiudicazione, prima della stipulazione del contratto, a pena di decadenza dall’aggiudicazione.

**M)** Dimostrazione, resa anche mediante autocertificazione, che nei programmi di assunzione ed inquadramento professionale applicati dalla

Ditta è previsto un congruo periodo di formazione e qualificazione professionale del personale destinato ai servizi in appalto, con particolare riguardo alla normativa igienico - sanitaria.

**N)** Dichiarazione di cui **all'allegato b)** del presente Capitolato Speciale d'appalto sottoscritta dal legale rappresentante, relativa al rispetto della L. 12.03.1999 n. 68 (norme sul diritto al lavoro dei disabili);

**Relazioni Tecniche ai fini della valutazione della QUALITA' DEL SERVIZIO relative a:**

- Caratteristiche e organizzazione del lavoro al Centro di Cottura  
*(dimensioni, ubicazione e distanza da Quinzano d' Oglio del Centro di Cottura - attrezzature da cucina disponibili- personale impiegato al Centro di Cottura suddiviso per qualifica professionale - modalità di approvvigionamento e conservazione delle materie prime - modalità di produzione, confezionamento e consegna dei pasti finiti ai singoli plessi scolastici e relativa tempistica riferita ad ogni fase lavorativa)*

**-Organizzazione del lavoro (Progetto Distribuzione) nei singoli plessi scolastici**

*(personale impiegato suddiviso per qualifiche professionali e relativo monte ore per singola giornata di servizio - modalità di predisposizione sale mensa, ricevimento e distribuzione pasti, pulizia e riordino sale mensa, lavaggio stoviglie e relativa tempistica riferita ad ogni fase lavorativa e per singolo punto di somministrazione.*

**- Sistemi di autocontrollo adottati**

*(qualità delle materie prime e relativi limiti di contaminazione microbica - serietà, professionalità ed eventuali certificazioni dei fornitori – modalità, frequenza e rigore operativo dei controlli interni – azioni e modulistica interne finalizzate alla verifica del rispetto della normativa igienico-*

sanitaria in ogni fase lavorativa – modalità di implementazione ed attuazione del piano di autocontrollo al Centro di Cottura e nei diversi punti di somministrazione)

**- Miglioramento menù e offerta prodotti biologici a totale carico della ditta appaltatrice**

(verranno prese in considerazione e valutate ai fini del punteggio le proposte di miglioramento del menù stabilito dal Capitolato Speciale d'appalto e l'introduzione di prodotti biologici nella preparazione dei pasti per gli alunni, con totale onere a carico della ditta appaltatrice)

**N.B.: Le relazioni tecniche non dovranno essere superiori a 50 facciate formato A4.**

## **ART. 11 PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le Ditte che intendono partecipare all'asta pubblica in oggetto dovranno far pervenire al Comune di Quinzano d'Oglio - Ufficio Protocollo – Viale Gandini 48 - entro il termine stabilito nel bando di gara, un plico sigillato con ceralacca e firmato su tutti i lembi di chiusura contenente:

a) la busta, sigillata con ceralacca e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, in cui è inserita la propria migliore offerta per il servizio in appalto alle condizioni di cui al presente capitolato.

In tale busta non devono essere inseriti altri documenti.

### **OFFERTA**

L'offerta dovrà essere conforme al seguente fac-simile:

### **SCHEMA DI OFFERTA**

La sottoscritta Ditta ..... con sede in .....Via .....preso atto del BANDO DI GARA PER ASTA PUBBLICA del Comune di Quinzano d'Oglio - Uff. Servizi

Sociali - relativo all'appalto del servizio di refezione scolastica per le scuole elementare e media per l'a.s. 2006/2007 con la presente  
dichiara

a) di offrire il ribasso percentuale unico del ..... % (in cifre)  
..... (in lettere) sui prezzi a base d'asta  
di € 4,70 ( IVA 4% esclusa) per singolo pasto pluriporzione;

b) di impegnarsi ad eseguire il servizio in conformità al Programma Organizzativo al Centro di Cottura, al Progetto di Distribuzione nei singoli punti di somministrazione, al Sistema di Autocontrollo e con i Miglioramenti al menù, quali risultanti dalle relazioni tecniche allegate alla documentazione di gara;

c) di possedere l'attrezzatura e la manodopera necessaria per l'esecuzione del servizio;

d) di accettare tutte le condizioni contenute nel Capitolato Speciale d'appalto;

Data.....

La Ditta

.....

Nell'offerta il ribasso unico in percentuale sui prezzi del singolo pasto a base d'asta, fissato in € 4,70 IVA 4 % esclusa per il pasto pluriporzione deve essere indicato in modo inequivocabile e, in ogni caso, in cifre ed in lettere:

- in caso di disparità è considerata valida l'indicazione espressa in lettere.

L'offerta, come già detto, deve essere chiusa da sola in apposita busta

sigillata con ceralacca e controfirmata su tutti i lembi. Tale busta sarà poi inserita nel plico contenente anche tutti i documenti richiesti per concorrere alla gara.

L'offerta deve essere sottoscritta dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare la Ditta offerente.

## RICOGNIZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La ricognizione delle offerte e l'aggiudicazione dell'appalto verranno effettuate, in seduta pubblica, nel giorno indicato nel bando di gara presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Quinzano d'Oglio, Viale Gandini 48 - secondo le modalità previste dall'art. 23 co. 1 lett. b) del d. lgs. N. 157/95. In particolare l'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da valutarsi in base agli elementi indicati al successivo art.12.

La Ditta concorrente dovrà perciò formulare la propria offerta secondo il fac-simile sopra riportato, indicando la percentuale di sconto unica che è disposta a praticare sui prezzi a base d'asta del singolo pasto pluriporzione e monoporzione indicati dall'Amministrazione Comunale, nonché trasmettere all'Amministrazione Comunale la documentazione tecnica necessaria per la valutazione della QUALITA' DEL SERVIZIO offerto.

Si precisa che qualora un partecipante non raggiunga almeno il 75 % ( 41 punti) del punteggio riservato alle caratteristiche qualitative del servizio (Lettera A), lo stesso sarà escluso dal procedimento di aggiudicazione senza che venga presa in considerazione la sua offerta economica.

La Commissione in sede di gara, dopo aver proceduto alla verifica della documentazione richiesta ai fini dell'ammissione delle ditte concorrenti, si riserva la facoltà di aggiornare la seduta pubblica ad una data da

destinarsi al fine di consentire la valutazione e l'attribuzione dei punteggi alle relazioni tecniche presentate.

L'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e l'attribuzione dei punteggi relativi avverrà in ogni caso in seduta pubblica.

b) i documenti richiesti al precedente art. 10 del presente Capitolato Speciale d'appalto.

Il recapito del plico dovrà avvenire a mezzo raccomandata a.r. del servizio postale statale. Il plico potrà essere recapitato anche a mano, previa affrancatura all'Ufficio Postale, presso l'ufficio protocollo, negli orari di apertura dell'ufficio. Il recapito del plico, contenente l'offerta economica, i documenti richiesti per l'ammissione alla gara e le relazioni tecniche, rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine fissato.

La mancata presentazione di uno solo dei documenti suddetti o la loro presentazione in modo non conforme a quello indicato, comporta l'esclusione dalla gara.

Il plico, oltre all'indirizzo del destinatario, deve recare all'esterno le seguenti indicazioni:

- denominazione della Ditta mittente;
- la seguente dicitura: **Offerta per l'asta pubblica del giorno 30/08/2006 relativa al servizio di refezione scolastica per le scuole primaria e secondaria di primo grado (elementare e media) per l'a.s. 2006/2007.**

All'apertura delle offerte è ammesso ad assistere chiunque ne sia interessato.

L'apertura delle offerte verrà effettuata presso la sede Comunale nel giorno indicato nel bando di gara.

*Resta inteso che il prezzo stabilito non subirà modifiche nel momento in cui il Comune darà probabile affidamento dell'incarico ad altri o a sua società.*

*I pagamenti verranno effettuati con le modalità stabilite all'art. 18 del presente Capitolato Speciale.*

## **ART. 12 MODALITA' RELATIVE ALL'ESPLETAMENTO DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE.**

L'Appalto verrà aggiudicato mediante asta pubblica con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 23 co. 1 lett. B) del D. Lgs. n. 157/95, da valutarsi in base ai seguenti elementi in ordine decrescente:

**A) QUALITA' DEL SERVIZIO** (Punteggio Massimo complessivo attribuibile **55 punti**, a loro volta così suddivisi tra i seguenti parametri di qualità):

**A.1 punti da 1 a 15 Caratteristiche e organizzazione del lavoro al Centro di Cottura** da valutarsi in base ai seguenti elementi:

dimensioni, ubicazione e distanza da Quinzano d'Oglio del Centro di Cottura - attrezzature da cucina disponibili - personale impiegato nel Centro di Cottura suddiviso per qualifica professionale - modalità di approvvigionamento e conservazione delle materie prime - modalità di produzione, confezionamento e consegna dei pasti finiti ai singoli plessi scolastici e relativa tempistica riferita ad ogni fase lavorativa;

**A.2 punti da 1 a 25 Organizzazione del lavoro (Progetto Distribuzione) nei singoli plessi scolastici** da valutarsi in base ai seguenti elementi: personale impiegato suddiviso per qualifiche professionali e relativo monte ore per singola giornata di servizio - ricevimento e distribuzione pasti, pulizia e riordino sale mensa, e relativa

tempistica riferita ad ogni fase lavorativa e per singolo punto di somministrazione.

**A.3 punti da 1 a 5 Sistemi di autocontrollo adottati** da valutarsi in base ai seguenti elementi: qualità delle materie prime e relativi limiti di contaminazione microbica - serietà, professionalità ed eventuali certificazioni dei fornitori – modalità, frequenza e rigore operativo dei controlli interni – azioni e modulistica interne finalizzate alla verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria in ogni fase lavorativa – modalità di implementazione ed attuazione del piano di autocontrollo al Centro di Cottura e nei diversi punti di somministrazione;

**A.4 punti da 1 a 10 Miglioramento menù e offerta prodotti biologici a totale carico della ditta appaltatrice**: verranno prese in considerazione e valutate ai fini del punteggio le proposte di miglioramento del menù stabilito dal Capitolato Speciale d'appalto e l'introduzione di prodotti biologici nella preparazione dei pasti per gli alunni, con totale onere a carico della ditta appaltatrice.

**B) PREZZO UNITARIO DEL PASTO** (Punteggio massimo disponibile **45 punti**). In particolare il punteggio massimo di 45 punti verrà attribuito alla ditta che avrà offerto il miglior ribasso percentuale unico sul prezzo unitario del pasto a base d'asta di € 4,70 IVA esclusa per fornitura dei pasti in pluriporzioni presso i plessi scolastici delle scuole elementare e della scuola media per l'anno scolastico 2006/2007 con le modalità previste dal presente Capitolato Speciale d'appalto. Alle altre ditte verrà attribuito un punteggio inversamente proporzionale in base alla formula seguente:

$45 : X = \text{prezzo considerato} : \text{miglior prezzo}$

La ditta concorrente dovrà perciò formulare la propria offerta secondo il fac - simile sopra riportato, indicando la percentuale di sconto unica che è

disposta a praticare sui prezzi a base d'asta per singolo pasto indicati dall'amministrazione comunale, nonché trasmettere all'amministrazione comunale la documentazione tecnica necessaria per la valutazione della QUALITA' DEL SERVIZIO offerto.

La gara è indetta ai sensi del D.Lgs n. 157/95 ed è esperita a termini dell'art. 23 co. 1 lettere b) D.Lgs n. 157/95 con l'applicazione di quanto previsto all'art. 26 per le offerte anormalmente basse.

Il presidente della commissione di gara giudica inappellabilmente, sulla validità dei documenti presentati dai concorrenti e, in caso di riscontrata irregolarità sostanziale, o meramente formale anche di uno solo dei documenti prodotti, esclude dalla gara qualsiasi concorrente.

L'appalto verrà aggiudicato anche in caso di presentazione di una sola offerta, mentre in caso di diserzione della gara si procederà mediante trattativa privata.

Nel caso in cui una Ditta faccia pervenire nei termini più offerte senza l'espressa specificazione che l'una è sostitutiva delle altre, sarà considerata valida soltanto l'offerta più conveniente per l'amministrazione comunale.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con riferimento ad altra offerta, propria o altrui.

In caso di offerte uguali, si procederà all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/24. Le offerte recapitate non possono essere né ritirate né sostituite.

L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per la ditta aggiudicataria mentre per l'Ente appaltante diventa tale solo dopo che risultino perfezionati e divenuti esecutivi, a norma di legge, tutti gli atti inerenti alla gara e ad essa necessari e conseguenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data previo preavviso alle Ditte

partecipanti, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

La gara per l'aggiudicazione del presente servizio avrà luogo partendo dai prezzi unitari a base d'asta di cui al precedente art. 4 e determinerà l'aggiudicazione alla Ditta appaltatrice. In applicazione degli artt. 3,13,21 della legge 10.02.1962, n. 57 e dell'art. 3 della Legge 19.03.1990, e successive integrazioni e modificazioni, verranno escluse dalla gara quelle Ditte per le quali risulti dai certificati del Casellario Giudiziale che il titolare o i legali rappresentanti abbiano riportato una condanna, con sentenza passata in giudicato, per provvedimenti o in procedimenti che comportano la sospensione o la cancellazione dall'Albo degli appaltatori pubblici.

Il contratto non può essere ceduto a pena nullità (art. 18, comma 2, L. n. 55/1990 così modificata ed integrata dal D.L. 13.05.1991 n. 152 convertito nella L. n. 203 del 12.07.1991).

### **ART. 13 ESCLUSIONE DALLA GARA**

L'inosservanza delle modalità di redazione o presentazione dell'offerta, così pure la mancata presentazione di un solo dei documenti previsti sotto il titolo "Documentazione da presentare per la partecipazione alla gara" comporta l'esclusione dalla gara.

L'esclusione dalla gara verrà inoltre come detto pronunciata nei confronti delle ditte che non avranno raggiunto almeno il 75 % (41 punti) del punteggio riservato alle caratteristiche qualitative del servizio di cui alla Lettera A) dell'art. 12 del presente Capitolato Speciale.

Tutte le clausole del bando di gara e del presente Capitolato sono da ritenersi assolutamente inderogabili.

Pertanto l'inosservanza delle loro prescrizioni, anche meramente formali, darà luogo all'esclusione del concorrente dalla gara.

## **ART. 14 DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARSI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a firmare il relativo contratto e pertanto a trasmettere all'Ente appaltante entro 10 giorni dall'aggiudicazione:

1. Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (in originale, qualora abbia presentato la dichiarazione sostitutiva in sede di gara)

2. Stato di famiglia e certificato di residenza di data non anteriore a tre mesi rispetto a quella di presentazione:

- del titolare della Ditta per le Ditte individuali;
- di tutti i soci per le Società in nome collettivo;
- di tutti i soci accomandatari per le Società in accomandita semplice;
- di tutti i componenti l'organo di amministrazione per gli altri tipi di Società, Cooperative, Consorzi;

Qualora la Ditta aggiudicataria non provveda a quanto sopra richiesto, si disporrà la revoca dell'aggiudicazione. Il Comune potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria. Se dagli accertamenti previsti dalla normativa vigente, ed in particolare dal D.L. 08.08.1994 n. 490, risulti che la Ditta aggiudicataria, non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipulazione del contratto. La Ditta aggiudicataria, precedentemente alla stipulazione del contratto, dovrà costituire cauzione di importo pari al 5 % dell'importo netto dell'appalto. La mancata costituzione della cauzione determina decadenza dell'aggiudicazione.

Nel caso in cui la cauzione venga costituita mediante polizza assicurativa fidejussoria o fidejussione bancaria, questa deve contenere le seguenti condizioni particolari:

a) rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale:

- al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed

impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune di Quinzano d'Oglio non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

- all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore stesso di cui all'art. 1957 del C.C.;

b) impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione a semplice richiesta del Comune di Quinzano d'Oglio , senza alcuna riserva.

#### **ART. 15 VARIAZIONE DELLA QUANTITA' COMPLESSIVA E DEL PERIODO DI SOMMINISTRAZIONE – RICHIESTE DI BIS.**

I quantitativi complessivi di somministrazione possono essere ridotti o aumentati del 20% da parte dell'Amministrazione Comunale, fermo restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni o pretendere indennità.

Variazioni nei quantitativi superiori alla percentuale suddetta potranno essere apportate nel corso dell'appalto, fermo restando le condizioni di aggiudicazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni caso assicurare il soddisfacimento di eventuali richieste di "bis" da parte degli alunni, consegnando ai veri plessi porzioni in quantità superiore alle prenotazioni.

#### **ART. 16 ORDINAZIONE DEI PASTI**

Il numero giornaliero dei pasti sarà comunicato con ordine telefonico dalle rispettive scuole in relazione alle singole presenze.

I pasti dovranno essere consegnati alla sede di ciascuna scuola non prima di trenta minuti dall'inizio dell'orario di mensa fissato per le ore 12,30 / 12,35 per la scuola elementare e per le ore 13,00 / 13,15 per la scuola media.

I pasti dovranno essere custoditi durante il trasporto e fino alla somministrazione in appositi contenitori termici in acciaio inox.

La fornitura è legata al periodo di funzionamento scolastico con esclusione perciò delle vacanze natalizie, pasquali, dei giorni di festività per carnevale, per elezioni o altre iniziative o manifestazioni che interrompano la frequenza.

#### **ART. 17 PERSONALE MESSO A DISPOSIZIONE DALL'APPALTATORE**

Per la somministrazione dei pasti pluriporzione la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione personale adeguatamente istruito e qualificato per la natura del servizio, con particolare riguardo alla conoscenza delle norme igieniche ambientali, in numero sufficiente a garantire l'esatta esecuzione dei servizi di preparazione delle mense, di distribuzione dei pasti e di pulizia dei contenitori e dei locali adibiti a mensa e delle cucine di tutti i plessi.

Inoltre il personale dovrà essere consapevole di operare in un ambiente educativo e di conseguenza dovrà saper porsi e rapportarsi con gli alunni ed il personale docente in modo consono ed adeguato all'ambiente al luogo di esecuzione dei servizi.

#### **ART. 18 PAGAMENTI E REVISIONE DEL PREZZO CONTRATTUALE**

Al termine di ogni mese la ditta presenterà la relativa fattura corredata dalle bolle di consegna dei pasti forniti.

Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Quinzano d'Oglio (oppure ad altro soggetto in sostituzione del Comune stesso)– Viale Gandini 48 – 25027 Quinzano d'Oglio (BS) – .

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate e che non siano accompagnate dalle bolle di consegna e dei buoni pasto.

Le fatture saranno liquidate e pagate entro **60** giorni dalla data di ricevimento a mezzo mandato del Tesoriere Comunale.

Eventuali ritardi dei pagamenti dovuti all'espletamento di formalità amministrative o a causa di forza maggiore, non danno luogo ad alcuna maturazione di interessi a favore della ditta aggiudicataria.

Non è ammessa la revisione del prezzo contrattuale.

Nemmeno nel caso di:

- incremento del costo del lavoro dovuto ad aumenti contrattuali;
- incremento del costo delle materie prime utilizzate per il servizi (derrate alimentari) legati all'aumento ISTAT.

#### **ART. 19 PROCEDURE AGEA LATTICINI**

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire all'Amministrazione comunale copie di tutte le fatture inerenti agli acquisti dei latticini (latte, formaggio, yogurt) che si riferiscono ai pasti pronti per gli alunni delle scuole onde permettere al Comune l'espletamento delle procedure per l'ottenimento dei contributi CEE/AGEA. Eventuali mancati introiti per il Comune dovuti a colpa di negligenza della ditta aggiudicataria verranno recuperati mediante trattenuta diretta, del corrispondente importo, dai pagamenti spettanti all'impresa stessa. Tale trattenuta verrà considerata a tutti gli effetti come penalità contrattuale.

#### **ART. 20 ESECUZIONE DEL CONTRATTO E OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria dell'appalto ha l'obbligo di eseguire il servizio secondo le modalità indicate nella parte tecnica di seguito riportata.

## ART. 21 COMPOSIZIONE E GRAMMATURA DEI MENU' GIORNALIERI

Il pasto giornaliero per scuole elementare e media da fornirsi in contenitori pluriporzioni :

### PRIMI PIATTI

	ELEMENTARI	MEDIE
<u>PASTA O RISO AL POMODORO E BASILICO</u>		
Pasta o riso	gr. 90	gr.100
Pomodoro (pelati)	gr. 80	gr. 90
Cipolle – carote – sedano q.b.		
Olio extra vergine oliva	gr. 7	gr. 10
Grana padano/Parmigiano	gr 5	gr. 7
Sale marino q.b. e basilico q.b.		
<u>RISOTTO ALLA CONTADINA</u>		
Riso	gr. 90	gr. 100
Sedano, cipolla, brodo vegetale, carote e piselli q.b.		
Olio extra vergine oliva	gr. 7	gr. 10
Grana padano/Parmigiano	gr 5	gr. 7
Sale marino q.b.		
Vino bianco secco (facoltativo) q.b.		
Brodo vegetale q.b.		
Latte intero (facoltativo) q.b.		
<u>PASSATO DI VERDURA + CROSTINI INTEGRALI O PASTINA</u>		
Pane integrale tagliato e tostato (o pastina)	gr. 35	gr. 60
Patate	gr. 60	gr. 80
Verdura mista di stagione (esclusi legumi)	gr. 40	gr. 60
Carote	gr. 50	gr. 70
Erbette	gr. 30	gr. 50
Olio extra vergine di oliva	gr. 7	gr. 10
Grana padano/Parmigiano	gr 5	gr. 7
Sale marino q.b.		

### PASTA AL PESTO

Pasta	gr. 90	gr.100
Basilico fresco	gr. 8	gr. 9
Pinoli	gr. 5	gr. 6
Grana padano/Parmigiano	gr 5	gr. 7
Olio extra vergine di oliva	gr. 20	gr. 22
Sale marino q.b.		

### GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO

Gnocchi di patate	gr. 160	gr. 200
Pomodori (pelati)	gr. 80	gr. 90
Carote, cipolle, sedano q.b.		
Olio extra vergine di oliva	gr. 7	gr. 10
Sale marino e basilico q.b.		

### PASTA O RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO

Pasta o riso	gr. 90	gr. 100
Parmigiano	gr. 10	gr. 12
Olio extra vergine di oliva	gr. 15	gr. 18
Sale marino q.b.		

Acqua di cottura q.b. da usare con attenzione  
per ammorbidire la pasta o il riso

### BRODO VEGETALE

Acqua e sale marino q.b.  
Verdure: sedano, carote, patate, cipolle  
e verdure di stagione q.b.

N.B. Inviare sempre l'acqua di cottura con i primi piatti asciutti

### PIZZA (Margherita)

Pasta di pane	gr. 200	gr. 250
Pomodori pelati	gr. 100	gr. 120
Mozzarella di vacca o formaggio senza polifosfati (Emmental o fontina)	gr. 60	gr. 90
Olio extra vergine di oliva	gr. 9	gr. 12
Origano o basilico q.b.		

## SECONDI PIATTI

### SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE

Petto di tacchino o pollo	gr. 75	gr. 110
Olio extra vergine di oliva q.b.		
Sale marino, farina e succo di limone q.b.		

### BOCCONCINI DI MANZO TRITATO ALLA PIZZAIOLA

Manzo macinato	gr. 75	gr. 110
Pomodori (pelati)	gr. 150	gr. 200
Cipolle tritate q.b.		
Olio extra vergine di oliva q.b.		
Sale marino, zucchero e origano q.b.		

### COTOLETTA DI POLLO AL FORNO

Petto di pollo	gr. 75	gr. 110
Uova intere 1/6		
Pane grattugiato q.b.		
Olio extra vergine di oliva	gr. 10	gr. 13
Sale marino q.b.		
Limone 1/4		

### MERLUZZO GRATINATO

Merluzzo deliscato surgelato	gr. 130	gr.
160		

Olio extra vergine di oliva	gr. 10	gr. 13
Pane grattato q.b.		
Rosmarino e salvia q.b.		

#### LONZA DI MAIALE AL LATTE

Lonza di maiale magra	gr. 75	gr. 110
Salvia q.b.		
Cipolle tritate q.b.		
Sale marino q.b.		
Latte q.b.		
Olio extra vergine di oliva	gr. 10	gr. 12

#### POLPETTE DI RICOTTA

(ricetta per 70 gr. Circa di polpette)

Ricotta di vacca gr. 35  
Uovo intero  $\frac{1}{4}$   
Pane grattugiato gr.12  
Grana padano/Parmigiano gr. 7  
Olio extra vergine di oliva gr.4

#### CAPRESE

Mozzarella di vacca	gr. 90	gr. 110
Pomodoro fresco	gr. 130	gr. 160
Olio extra vergine di oliva	gr. 10	gr. 12
Origano e sale iodato q.b.		

N.B. La Ditta dovrà inviare a ciascun plesso gli ingredienti separatamente, predisposti per essere miscelati prima della distribuzione.

#### FORMAGGIO FRESCO (per diete)

Scamorza dolce, robiola, asiago, caciotta, crescenza	gr. 90	gr. 110
---	--------	---------

## PESCE AI FERRI O AL VAPORE (DIETA LEGGERA)

Pesce deliscato surgelato al vapore (merluzzo, platessa)	gr. 95	gr. 160
Olio extra vergine di oliva	gr. 10	gr. 13
Sale marino, limone, prezzemolo q.b.		

## **B) PARTE TECNICA**

### **B.1) MENU E TABELLE DIETETICHE**

Il menu dovrà tener conto delle tabelle dietetiche e le grammature per i singoli fruitori del servizio. Si richiede un menu autunnale, uno invernale e uno primaverile.

Parimenti sono previste diete speciali per MUSULMANI, INDUISTI, ecc

### **DIETE SPECIALI**

Il servizio di Refezione è organizzato per distribuire pasti destinati a persone in buone condizioni generali di salute e prive di specifiche esigenze dietetiche.

Tuttavia, in casi particolari, la struttura è attrezzata per fornire, su richiesta corredata da precisa e giustificata indicazione medica, diete speciali.

Saranno pertanto forniti, in tali casi, pasti realizzati con alimenti dietetici.

### **NOTE PER TUTTE LE SETTIMANE**

1. Tutti i giorni in alternativa al 2<sup>a</sup> piatto potrà essere distribuito prosciutto crudo o cotto: gr. 50 bambini scuola elementare, gr. 70 per i ragazzi della scuola media oppure gr.90 di formaggio fresco (elementari) gr.100 (ragazzi scuola media);
2. si consiglia l'utilizzo del prosciutto crudo come alternativa esclusivamente una volta la settimana;
3. Le percentuali di pane comune e pane integrale devono essere preferibilmente del 100% comune e integrale solo su preventiva richiesta;
4. Il menù giornaliero si intende comprensivo di 500 ml di acqua minerale naturale pro capite per giorno . E' richiesta bottiglia in pet da ½ litro.
5. Gli adulti potranno ordinare:

- 500 ml. di acqua oligominerale (gassata o naturale; in caso non sia sufficiente, su richiesta la ditta deve aumentare a 750 ml. pro capite).
6. Le grammature dei piatti espresse nella tabella si intendono a peso crudo, al netto di sughi e impanature.
  7. Sia per i ragazzi della scuola elementare che per i ragazzi della scuola media apposita e analitica certificazione medica dovrà pervenire con sollecitudine al Servizio sociale, per la predisposizione di eventuali diete particolari. In questo caso tutte le pietanze dovranno essere suddivise in monoporzione, ciascuna della quale dovrà riportare il nome dell'alunno o dell'adulto interessato; anche in questo caso corre l'obbligo di trasporto a legume caldo.
  8. Il personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione dei cibi all'interno della scuola, dovrà procedere nell'operazione utilizzando per ogni bimbo le quantità di condimento di seguito riportate:

Olio extra vergine di oliva

- Gr.5/pro capite per il contorno (1/2 cucchiaino da minestra)
- Gr.10/pro capite per uova sode senza salsa bimbi elementari
- Gr. 5/pro capite per mozzarella bimbi elementari
- Gr.15/pro capite per pasta all'olio e parmigiano (1 cucchiaino e ½ da minestra) per bimbi elementari.
- Per gli adulti, l'olio aumenta da gr.5 a gr.10.

Grana padano di prima scelta non confezionato o parmigiano reggiano

- Gr.5/pro capite (1/2 cucchiaino da minestra) per ogni primo piatto bambini elementari
- Gr.7/pro capite per i ragazzi della scuola media; esclusa la pasta all'olio e parmigiano dose pro capite gr.10 elementari e gr.13 adulti.

N.B. Il formaggio deve essere aggiunto tutto nel contenitore al momento del condimento.

Trascurando questa norma si priva il bambino di una dose rilevante di calcio e fosforo ed il sapore del piatto risulta compromesso.

Altro formaggio (grana padano o parmigiano) deve essere a disposizione dell'addetta durante la somministrazione dei pasti

Sale

Il sale adoperato nel centro di cottura per le preparazioni e quello per condire inviato presso le scuole dovrà essere sale marino iodato.

## **ART. 22 PENALITA'**

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernente i servizi stessi.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato è tenuta al pagamento di una penalità in rapporto alla gravità dell'inadempienza e della recidività.

Le penali verranno comminate mediante nota di addebito approntata dall'Ufficio Servizi sociali di questo Comune, previa contestazione scritta dell'inadempienza.

Decorsi 8 giorni dal ricevimento della contestazione senza che venga fatta opposizione nel medesimo termine, le penali si intendono accettate.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale di non considerare validi i motivi di opposizione e procedere comunque all'applicazione delle penalità.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Oltre alle penali previste nella parte tecnica del presente capitolato, potranno essere applicate le seguenti sanzioni pecuniarie.

### **1) ANALISI DELLA QUALITA' MERCEOLOGICA:**

qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita dal contratto, penale di **€ 1.780,00** alla prima infrazione, poi con progressione aritmetica.

### **2) ANALISI DI QUANTITA':**

se il peso valutato su una media di 5 porzioni non corrisponde alle grammature contrattuali, si procederà all'applicazione di una penale di € 600,00 per la prima infrazione, poi con progressione aritmetica.

### **3) MENU':**

il mancato rispetto del menù facente parte integrante del presente capitolato, comporta una penale di € **600,00** non progressiva. Viene considerato mancato rispetto dei menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata, prevista dall'ordinazione del giorno, rispetto alla quantità prenotata.

La Ditta appaltatrice può eventualmente apportare variazione al menù previsto, in seguito mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate; la variazione dovrà essere sottoposta all'Amministrazione Comunale per l'approvazione.

#### 4) LOCALI ED ATTREZZATURE DELLE SALE ADIBITE A MENSA E CUCINE:

la mancata osservanza delle condizioni igieniche e di pulizie dei locali e delle attrezzature delle sale scolastiche adibite a mensa e cucine, comporta una penale di € **1.780,00** per la prima infrazione, per le successive progressione aritmetica.

#### 5) CIBI E CONTENITORI:

evidenti carenze nel rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti comportano una penale di € 1.780,00 non progressiva per ciascuna infrazione.

**Oltre alle penali di cui sopra, confrontare quelle previste nella successiva parte tecnica del presente capitolato.**

Le suddette penali verranno comunque applicate, salvo il ricorso in via giurisdizionale, qualora si riscontrassero violazioni a norme legislative.

Il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora, dopo l'applicazione di due penalità e successiva diffida ad adempiere per

iscritto, anch'essa comportante penalità, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità.

L'Amministrazione Comunale inoltre provvederà ad assicurare il servizio in altro modo interpellando la Ditta che segue in graduatoria o altra Ditta; gli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Amministrazione Comunale verranno posti a carico della Ditta aggiudicataria.

## **ART. 22 RESPONSABILITA DELLA DITTA**

La Ditta appaltatrice risponde direttamente ed in via esclusiva dei danni alle persone o alle cose provocati durante l'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico ogni risarcimento.

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune di Quinzano d'Oglio da qualunque protesta, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con la possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dei crediti della Ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsata.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi o attrezzature potessero derivare al Comune o a terzi.

L'assuntore dei servizi stipulerà, a copertura dei rischi del servizio, ivi compresi incendi, scoppi intossicazioni alimentari una polizza assicurativa R.C. verso terzi con un massimale di almeno **€ 3.000.000,00**.

## **ART. 23 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Sono a completo carico della Ditta aggiudicataria gli oneri relativi:

- all'organizzazione, gestione e consegna dei pasti giornalieri e alla fornitura di tovaglie, piatti, tovaglioli monouso, bicchieri e posate monouso;
- trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale dipendente, che dovrà essere regolarmente assunto, nonché i relativi contributi previdenziali ed assistenziali di Legge;
- scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti , che dovrà essere munito di libretto sanitario personale; si dovrà garantire inoltre la validità e l'efficacia delle autorizzazioni sanitarie del Centro di Cottura e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- fornitura della massa di vestiario per tutto il personale addetto al servizio, con la previsione di indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia;
- sacchi a perdere per l'immondizia, riportanti il marchio della Ditta aggiudicataria;
- tessera di riconoscimento e distintivi per tutto il personale;
- materiali di pulizia (detersivi, cere, disinfettanti, detersivi per stoviglie);
- tutte le attrezzature atte ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione dei servizi appaltati, ivi compresa la fornitura di ulteriori carrelli scaldavivande;
- alla pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche, in caso di disinfestazione dei plessi scolastici, all'inizio ed al termine dell'a.s.), delle cucine, dei locali mensa e di tutte le attrezzature relative al servizio;
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina;
- all'organizzazione di corsi di aggiornamento da svolgersi e da documentarsi, per tutto il personale addetto ai servizi;

- al trasporto, con mezzi idonei, dei pasti;
- alla visita sanitaria a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;
- all'installazione presso ogni plesso scolastico di frigoriferi per la conservazione a + 4 °C di un campione rappresentativo del pasto per 72 ore, in contenitori perfettamente puliti e chiusi (coperchio o film plastico), e con l'etichetta recante la data del pasto;
- ogni altra spesa necessaria per l'espletamento dei servizi;

## **ART. 24 PERSONALE ADDETTO**

L'appaltatore provvederà all'esecuzione dei servizi con proprio personale ed in numero sufficiente ad assicurare il regolare andamento dei servizi stessi.

Il personale dovrà essere idoneo, munito di libretto sanitario, ben addestrato in relazione alle particolari caratteristiche dell'ambiente, di buona condotta, ed agirà sotto la personale responsabilità dell'appaltatore. E' a totale carico della Ditta l'osservanza delle vigenti disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni ed ogni altra forma di assistenza del personale impiegato.

L'impresa si obbliga a riconoscere ai propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal C.C.N.L. di categoria.

Il personale impiegato dovrà essere regolarmente assicurato e la Ditta, prima dell'inizio dei lavori dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco specificando il numero di ore per ognuno di essi ed allegare la documentazione comprovante la regolare assunzione (nullaosta, ufficio collocamento, libri paga e matricola, ecc.), nonché la dichiarazione rilasciata dal competente ispettorato del lavoro ai sensi degli artt. 3 e 5 della legge 1369/60.

A discrezione dell'Amministrazione Comunale potranno essere effettuati ulteriori accertamenti e si potrà richiedere all'impresa ulteriore documentazione.

Inoltre, mensilmente, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale copia del documento comprovante l'avvenuto versamento dei contributi relativi ai dipendenti impiegati.

L'impresa risponderà dei danni che per qualsiasi causa potranno essere arrecati dai propri dipendenti a cose o persone durante l'esecuzione dei servizi.

L'impresa dovrà adottare nell'esecuzione di tutti i servizi i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi, ed in particolare dovrà osservare le norme di cui ai D.P.R. 27.04.1955 n. 547 artt. 10 – 236 - 372., D.P.R. 7.1.1956 n. 164 artt. 13 - 15, D.P.R. 20.03.1956 n. 320 artt. 101-102-103-104 del D. Lgs. 19.09.1994 n. 626 e successive modifiche, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'appaltatore, rendendone sollevata l'amministrazione Comunale, nonché il personale preposto alla direzione e sorveglianza.

In sede di consegna del servizio le parti individueranno, previa verifica in contraddittorio i rischi e le misure di prevenzione di cui all'art. 7 del D. Lgs. 626/94.

L'impresa dovrà prontamente sostituire il personale assente per qualsiasi motivo, al fine di garantire il corretto andamento del servizio.

Resta inteso che il personale non gradito all'Ente dovrà essere sostituito su semplice richiesta.

## **ART. 25 DEPOSITO CAUZIONALE**

A garanzia delle assunte obbligazioni e delle regolarità dell'esecuzione del contratto, la Ditta appaltatrice dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 5% dell'importo dell'ammontare dell'appalto in uno dei modi previsti dalla L. 10.06.1982 n. 348.

La mancata costituzione della cauzione determina decadenza dall'aggiudicazione.

#### **ART. 26 DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'aggiudicatario di subappaltare in tutto o in parte l'oggetto del contratto sotto pena di risoluzione dello stesso e perdita della cauzione definitiva, nonché del risarcimento di ogni conseguente danno.

Non saranno accettate comunque offerte per procura.

#### **ART. 27 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

La Ditta aggiudicataria è obbligata alla stipulazione del contratto.

Qualora, senza giustificati motivi, essa non adempia a tale obbligo, l'amministrazione Comunale può dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo le leggi in vigore.

#### **ART. 28 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

1. quando pronti i locali predisposti dall'amministrazione Comunale per la gestione propria della mensa;
2. in qualunque momento dell'esecuzione per motivi di pubblico interesse

3. in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
4. in caso di cessione dell'azienda, di cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di morosità e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
5. in caso di subappalto avvenuto nonostante il divieto di cui al precedente art. 26;
6. in caso di morte dell'aggiudicatario quando la considerazione della sua persona sia motivo determinante di garanzia.
7. qualora dai questionari allegati, distribuiti con frequenza almeno bimestrale nelle scuole agli alunni, insegnanti e genitori dall'ufficio Pubblica Istruzione, risulti per due volte consecutive, la scarsa qualità del servizio.

La risoluzione del contratto, per gravi inadempienze contrattuali, fa sorgere a favore dell'Amministrazione Comunale il diritto di affidare il servizio alla Ditta che segue immediatamente in graduatoria o ad altra Ditta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della Ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

#### **ART. 29 RINNOVO**

E' vietato il rinnovo tacito del contratto.

#### **ART. 30 ELEZIONE DI DOMICILIO E FORO COMPETENTE**

Agli effetti dell'esecuzione del contratto, e per tutta la sua durata, la ditta aggiudicataria elegge domicilio presso la sede municipale del Comune di Quinzano d'Oglio.

### **ART. 31 CONTROVERSIE - CONTRATTUALI - ARBITRATO**

L'assunzione di eventuali controversie, sorte in fase di esecuzione del contratto, tra l'amministrazione Comunale e la Ditta aggiudicataria, è affidata ad un collegio Arbitrale composto da un esperto nominato dalla Ditta, un esperto nominato dal Comune ed un esperto nominato dal Presidente del Tribunale di Brescia, con funzione di Presidente del Collegio Arbitrale.

Qualora non si addivenisse all'Arbitrato, è competente il Foro di Brescia.

### **ART. 32 RINVIO ED ALTRE NORME**

A) La Ditta risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose, provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

Essa è perciò, tenuta ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro.

Sono inoltre a suo totale carico gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazione antinfortunistiche, assistenziali, previdenziali.

B) La Ditta si impegna inoltre ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro vigenti al momento in cui si svolge il servizio.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal Comune o ad esso segnalato dall'Ispettorato del Lavoro, si procederà alla sospensione dei pagamenti, fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti non sono stati regolarmente

adempiti.

C) Le imprese, in caso di trasformazione, fusione, incorporazione o cambio di ragione sociale, dovranno documentare con copia autentica degli originali le avvenute modifiche.

D) Tutte le spese di contratto, tasse, imposte e contribuzioni derivanti dall'appalto, bolli, registrazioni, copie, ecc. sono a carico della Ditta appaltatrice senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente appaltante.

Per quanto non previsto si applicano le disposizioni in materia, contenute nella normativa vigente ed in particolare nella Legge sulla contabilità generale dello Stato e relativo regolamento, nei Regolamenti del Comune di Quinzano d'Oglio per la disciplina dei contratti, e nelle disposizioni contenute nei Codici Civile e di Procedura Civile, nella Legge n. 283/62 e relativo Decreto Attuativo n. 327/80.

Si applicheranno inoltre le Leggi ed i Regolamenti che potessero venire eventualmente emanati nel corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali), in particolar modo quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Informativa D.Lgs. 196/2003.

Il Comune di Quinzano d'Oglio utilizza i dati personali di cui viene a conoscenza per lo svolgimento dell'attività che gli sono attribuite dalla legge ai soli fini istituzionali ed in particolare.

- per l'adempimento degli obblighi contrattuali nei confronti dell'interessato;
- per l'adempimento degli obblighi di legge.

I dati acquisiti saranno trattati in modo lecito e con la massima riservatezza. Saranno registrati, organizzati e conservati in archivi

informatici e cartacei. Relativamente ai dati medesimi l'interessato può esercitare i diritti previsti, quindi accedere ai propri dati chiedendone la correzione, l'integrazione e ricorrendone gli estremi la cancellazione o il blocco.

## **B. 2) TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

### **PANE COMUNE FRESCO**

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Il pane comune dovrà essere prodotto con farina tipo "00", "1" seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge.

Le pezzature fornite dovranno essere di 65 gr. ca., in modo che i bimbi possano usufruire di almeno un pane a testa.

Il formato dovrà essere assortito.

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

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

Va fornito solo su richiesta.

Si ricorda inoltre che le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità (umidità per pezzature fino a 70 gr.: massimo 29%), ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legge. Il pane non dovrà contenere: grassi additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Dovrà essere lievitato naturalmente.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto alimenti che dovranno essere chiusi;
- assicurando tutte le norme di igiene del caso;
- consegnato direttamente al personale addetto nelle scuole.

### PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente di semola di grano duro ed acqua con composizione e caratteristiche di legge (umidità, ceneri, cellulosa, sostanze azotate, acidità).

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzatura o tagli.

La pasta deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo e da muffe o altri agenti infestanti.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Le confezioni devono riportare le dichiarazioni previste dalle vigenti leggi ed esserne conformi.

Non è previsto l'uso di paste speciali.

### RISO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa esportazione della lolla (scarto della lavorazione del riso costituito dalle foglioline -

glumelle - che rivestono il chicco o cariosside) e successiva operazione di raffinatura.

Il riso dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e, commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.

Dovrà essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14%, privo di polveri minerali (gesso, caolino, ecc.), privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc. ... ).

Il riso non dovrà avere odore, di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Non dovrà contenere, oltre i limiti di tolleranza per le difettosità del riso: grane striate, rosse, spuntate, disformità naturali e impurità varietali, grane gessate, vaiolate, macchiate, ambrate, gialle, grani rotti, sostanze minerali organiche incommestibili..... non tossiche ecc. secondo quanto stabilito dalla legge vigente.

Dovrà essere usata la qualità PARBOILED, il cui nome è un'abbreviazione dell'espressione inglese "parzialmente bollito".

Le confezioni devono riportare le dichiarazioni di legge ed essere conformi.

## FARINA BIANCA

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e o farine di filtri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro e riportare le indicazioni previste.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti d'insetti, da muffe o altri infestanti.

## BISCOTTI SECCHI

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti.

E' vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.

I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate ed altre impurità.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari.

Le confezioni dovranno essere a norma di legge.

## CARNE

La carne è l'insieme delle masse muscolari e dei tessuti che vi aderiscono (grasso, connettivo, vasi sanguigni, ossa, cartilagini, legamenti) degli animali da macello (carni rosse), degli animali da cortile (carni bianche) e della selvaggina (carni nere).

Devono rispettare tutte le norme di legge a tutela del consumatore e della salute; non devono contenere estrogeni od antibiotici (talora usati nell'alimentazione degli animali ma sicuramente dannosi per l'organismo umano) o qualunque altra sostanza estranea.

Deve essere perfettamente rispondente alle norme sanitarie vigenti sia sulle diverse carcasse degli animali macellati, nonché sulle etichette delle eventuali confezioni e sui documenti accompagnatori (denominazione, categoria, bollo attestante l'avvenuta VISITA SANITARIA ecc.)

### CARNI BOVINE FRESCHE

Correlate da regolari certificazioni attestanti l'anagrafe degli animali, allevati e macellati in Italia. La documentazione deve essere a disposizione su richiesta.

### VITELLONE DI PRIMA CATEGORIA (non superiore ai 24 mesi di età)

Deve presentare: grana fine, colorito brillante, colore rosso - roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazione microbiche e fungine.

Il trasporto e la commercializzazione devono avvenire secondo le disposizioni di legge vigenti.

Tipologia dei tagli

- a) noce;
- b) scamone;
- c) magatello;

Per la preparazione del brasato sono da utilizzarsi tagli di carni completamente toelettate delle parti grasse;

L' Hamburger dovrà essere preparato con macinato magro nel rispetto della normativa riguardante il giusto rapporto proteine/collagene cotto al cuore.

#### VITELLO DI PRIMA CATEGORIA

La carne deve essere di colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.

Per carni di vitello di prima qualità. si intendono le carni provenienti da vitelli allevati secondo le disposizioni di legge vigenti, nutriti e ingrassati esclusivamente a latte, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine.

Le carni di vitello, devono essere conformi alla normativa vigente.

Il trasporto e la commercializzazione devono avvenire secondo le disposizioni di legge vigenti.

#### Tipologia dei tagli

- a) fesa;
- b) scamone;
- c) noce;
- d) quarto posteriore disossato (coscia).

#### CARNI SUINE FRESCHE

#### SUINO DI PRIMA CATEGORIA

Deve essere somministrata solo nel caso di diete speciali.

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, da bestie allevate e nutrite in ottime condizioni e prive di eccessi di grasso, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

La carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata e soddisfare le vigenti disposizioni di legge.

Il trasporto e la commercializzazione devono avvenire secondo le disposizioni di legge vigenti.

Tipologia dei tagli

a) lonza;

b) carrè.

## CARNI EQUINE FRESCHE

### CAVALLO

Deve essere somministrata solo nel caso di diete speciali.

Deve presentare il requisito di colore rosso scuro, il quale tuttavia varia in relazione con l'età, con la razza e con il tipo di alimentazione; deve presentare la caratteristica tessitura cedevole, compatta e di grana fine; deve possedere sapore dolciastro (dovuto al suo contenuto in glicogeno).

Il grasso deve fondere tra le dita ed avere un colore giallastro.

E' scarso nella regione perirenale ed è invece abbondante sotto la sierosa peritoneale.

I tendini devono presentare colore giallognolo.

Le carni di puledri giovanissimi, i c.d. "vitelli equini", sono fini, delicate e di buon valore nutritivo (le carni di soggetti vecchi hanno invece scarsissimo valore alimentare).

Il trasporto e la commercializzazione devono avvenire secondo le disposizioni di legge vigenti.

Tipologia dei tagli

a) fesa di animali giovani.

## POLLAME FRESCO

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni di legge e provenire da allevamenti locali;
- devono essere rigorosamente freschi, non, surgelati e confezionati sottovuoto a norma di legge;
- polli di allevamenti industriali, allevati a terra, categoria 1a -1 A, peso di gr. 1.000/1.100, di regolare sviluppo, buona conformazione; ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale;
- polli di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine stemale molto flessibile;
- la macellazione deve essere recente, precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera; il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi; il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;

Si fa esplicito richiamo, per quanto riguarda il tenore di acqua e la carica batterica alla normativa vigente.

Tipologia dei tagli

- a) cosce;
- b) petto.

Il trasporto e la commercializzazione devono avvenire secondo le norme vigenti.

#### TACCHINO MASCHIO FRESCO DI 1^ CATEGORIA

Deve presentare carni morbidissime a grana sottile, pelle leggera facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Deve presentare colore rosa pallido, privo di macchie emorragiche.

Non devono esserci ammaccature sottocutanee.

Tipologia dei tagli

- a) fesa;
- b) petto.

#### CONIGLIO FRESCO

I conigli devono essere utilizzati solo nel caso di diete speciali.

Sono preferibili carni di soggetti maturi o giovani.

Deve presentare carni tenere morbide, bianche, limitata presenza di tessuto connettivo, cosce rosate.

tipologia dei tagli

- a) coscia;
- b) petto.

Il trasporto e la commercializzazione devono avvenire secondo le norme di legge vigenti.

## PESCE SURGELATO

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei, che possiedano i requisiti previsti dalla legge.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18 °C.

Il prodotto, di provenienza nazionale o estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato da spine, cartilagini e pelle; il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici oppure avere subito fenomeni di scongelamento.

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

La pezzatura deve essere omogenea e costante.

Qualità:

- Filetti di passera di mare n.3 (o platessa);
- Filetti di palombo;
- Filetti di merluzzo;
- Filetti di nasello;
- Halibut.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni di legge ed esserne, conformi.

Per lo scongelamento, cfr. paragr. "verdure surgelate".

## TONNO

Pesce in stragrande maggioranza proveniente dagli oceani Pacifico, Atlantico e Indiano.

La denominazione di "tonno" è riservata esclusivamente a tonni delle specie specificate per legge.

Partendo dai muscoli congelati, viene trasformato industrialmente nella conserva ittica più comune: all'olio d'oliva o di semi; al naturale.

Il tonno al naturale non viene addizionato di olio ma avviato all'inscatolamento e sterilizzazione solo dopo aver subito la tradizionale cottura a vapore o in acqua aromatizzata o meno da spezie e/o aromi.

La sapidità e le caratteristiche organolettiche di questo tipo di tonno generalmente sono molto meno marcate di quelle rilevabili nel tonno all'olio.

E' richiesto tonno al naturale avente le caratteristiche previste dalla legge. Deve essere roseo, compatto d'aspetto ma piuttosto tenero gradevolmente pastoso ed aromatico.

Deve essere privo di difetti quali: presenze di scaglie, parti di spine, zone interessate da forti indurimenti (segnale di cattivo dissanguamento) cottura incompleta, presenza di sostanze estranee od altro.

All'esame organolettico non dovrà rivelare odore disgustoso come di rancido, di muffa, di putrido, di verme o simili.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni di legge ed esserne conformi.

## PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI DI 1^ CATEGORIA

Il prodotto deve essere senza polifosfati, di cottura uniforme, non ricomposto ben pressato, privo di parti cartilaginee e senza aree vuote (bolle e rammollimenti); avere carni di colore rosachiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; anche lievi,

di fabbricazione; deve essere confezionato con carni di buona qualità e di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce.

All'analisi il prodotto deve rispondere merceologicamente ai valori medi ufficiali.

All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Non pre-affettato e confezionato sotto vuoto.

L'esterno non deve presentare "patinosità" superficiale né presentare odore sgradevole. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido.

Non deve presentare alterazioni di colore, odore e sapore.

Non deve presentare iridizzazione, picchiettatura, alveolature o altri difetti.

Non deve risultare contaminato.

Gli eventuali additivi aggiunti e dichiarati devono essere presenti nella quantità massima consentita dalla legge.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla legge vigente ed esserne conformi.

## UOVA FRESCHE DI GALLINA

Alimento prodotto da animali ovipari, rivestito esternamente da un guscio.

Si intendono per "uova", quelle di gallina, in guscio adatte al consumo umano diretto o dell'industria, escluse quelle rotte od incubate.

Le uova richieste devono essere di categoria "A" o "uova fresche" relativamente alla classificazione di qualità, commercializzate con dicitura "EXTRA", di produzione locale e di peso variabile da 60 gr. a 65 gr. (categoria "3", relativamente al peso). Le caratteristiche che almeno devono presentare sono le seguenti:

- camera d'aria: l'altezza non deve superare i 4 mm., al momento dell'imballaggio;

- guscio e cuticola: normali, puliti, intatti;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza ~gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: ben trattenuto, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: prive di odori estranei.

Non debbono essere pulite con un procedimento umido o con altro procedimento, ma essere mantenute in frigorifero a temperatura fra 0 °C e 4 °C fino all'utilizzo.

I grandi e/o piccoli, imballaggi che le contengono devono riportare in lettere, chiaramente visibili e perfettamente leggibili, tutte le indicazioni previste dalle vigenti leggi, nonché, gli stessi, devono essere conformi alle norme medesime. Sono richieste le uova aventi le caratteristiche di qualità e peso sopracitate.

## LATTICINI

### FORMAGGI

Il nome di "formaggio" è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le informazioni previste dalle leggi vigenti.

Devono altresì corrispondere alla miglior qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione acida o presamica di latte vaccino non margarinato.

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

Non devono essere eccessivamente maturi o in stato di manifesta putrefazione o bacati da acari, nè colorati all'interno e/o all'esterno con sostanze non consentite dalle vigenti disposizioni sanitarie.

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

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

Tutti devono comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

## FORMAGGI STAGIONATI

### PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi, anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

Deve corrispondere alle caratteristiche di legge e non presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro, né difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro.

Dovrà essere idoneo all'essere grattugiato.

Avrà subito un invecchiamento di almeno 18 mesi e massimo 24.

Il colore della pasta dovrà essere da leggermente paglierino a paglierino; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie; occhiatura minuta, appena visibile;

spessore della crosta: circa 6 mm.;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

La crosta, gialla dorata, avrà inoltre impresso a fuoco il marchio "P.R."

## GRANA PADANO

Il Grana Padano è un formaggio DOP che, come prevede il Disciplinare Produttivo, deve essere prodotto con latte crudo di vacca, proveniente da non più di due munte giornaliere e prodotto solo in caseifici autorizzati dal CSQA (ente unico per la certificazione del formaggio Grana Padano).

## EMMENTHAL

Formaggio tipico svizzero a pasta cotta caratterizzato dalla presenza di buchi.

Ha una forma cilindrica di notevoli dimensioni con pesi che raggiungono, i 60 - 130 Kg..

La stagionatura varia dai 6 mesi ai 24 mesi.

Di elevata conservabilità.

Deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia.

Presenterà:

- crosta dura e liscia, di color giallo oro;
- pasta compatta ma morbida, di color giallo burro;
- aroma ricco, deciso, ma non piccante, con leggero sapore di noci;
- occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuti a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione dell'acido lattico, durante 8 -12 settimane di stagionatura in ambiente a +23 °C.

Sarà privo di difetti di qualsiasi natura.

Le confezioni riporteranno le indicazioni di legge e ne dovranno essere conformi.

## FORMAGGI FRESCI

Sul tipo e sulla qualità di formaggio fresco da somministrare, la ditta dovrà ottenere preventivamente l'assenso del Comune di Quinzano d'Oglio.

## CRESCENZA

Formaggio molle da tavola, prodotto da latte vaccino intero o parzialmente scremato.

Grasso minimo sulla sostanza secca: 50%.

Caratterizzato da forma quadrata, privo di crosta, con pasta compatta e non eccessivamente molle, di colore bianco latte e sapore dolce e cremoso.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovute a fermentazioni indesiderate o ad altro.

Non deve essere acidula, non deve presentare formazioni di muffe o lieviti.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalle norme di legge vigenti ed esserne conformi.

Dovrà essere trasportato alla temperatura prevista dalla legge.

#### MOZZARELLA (Bocconcini)

Formaggio ottenuto da latte intero vaccino.

La superficie è liscia e lucente con pelle molto sottile di colore bianco, mai scagliata; la pasta è leggermente elastica.

Grasso minimo sulla sostanza secca: 44%.

Sarà priva di difetti quali occhiature, provocate da fermentazioni gassose o anomale; non dovranno essere presenti: conservanti, inibenti e coloranti; al taglio dovrà presentare scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa e dal profumo di fermenti lattici.

E' venduta in confezioni in cui è immersa in adatto liquido di governo.

Le stesse confezioni devono presentare le dichiarazioni di legge previste ed esserne conformi.

Dovrà essere trasportata a temperatura prevista dalla legge 327/80.

#### RICOTTA

Latticino ottenuto per acidificazione e successivo riscaldamento del siero residuo dalla lavorazione del latte

E' costituito da lattoalbumina del siero.

Essendo la lattoalbumina termocoagulante, si separa rapprendendosi in fiocchi di colore bianco intenso, finemente agglomerati ed aggruppati. Può essere di origine vaccina, caprina, ovina o bufalina.

Deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia.

Sarà priva di difetti di qualsiasi natura.

Le confezioni riporteranno le indicazioni di legge e ne saranno conformi.

## LATTE

Per "latte alimentare" deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e nutrizione.

Con la sola parola "latte" deve intendersi il latte alimentare proveniente dalla vacca. Si presenta come un liquido bianco, opalescente e di sapore dolciastro.

Il latte di vacca messo in commercio, oltre che essere genuino ed integro, deve corrispondere ai vigenti requisiti di legge (peso specifico, % grasso, % residuo secco).

E' richiesto "latte fresco intero pastorizzato di alta qualità".

Ad ogni buon fine si ricorda che può essere definito "latte fresco intero pastorizzato di alta qualità" il latte fresco e pastorizzato, qualora lo stesso venga ottenuto da latte crudo, proveniente direttamente dalle stalle, ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili, avente le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite, con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche definite per legge, e purchè presenti al consumo un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali.

Attenzione particolare meritano il trasporto e la conservazione all'interno dei centri di cottura e delle scuole: il trasporto deve consentire il rispetto della temperatura ottimale (da 0 °C. a + 4 °C.); la conservazione dovrà

avvenire, anche nella scuole, esclusivamente nel frigorifero alla medesima temperatura prevista per il trasporto.

Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla vigente legislazione in merito ed esserne conformi.

## YOGURT

Prodotto ottenuto mediante aggiunta al latte vaccino, pastorizzato ed omogeneizzato, di microrganismi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) che vengono detti fermenti lattici omofermentativi, in quanto provocano la fermentazione ad acido lattico. Tali fermenti devono essere vivi.

Essi infatti provocano l'acidificazione del lattosio e la coagulazione delle proteine (caseina) in piccoli fiocchi, fenomeno quest'ultimo che conferisce al prodotto un aspetto denso e cremoso.

Gli yogurt alla frutta sono prodotti mediante l'aggiunta, di frutta ed eventualmente zucchero.

Devono essere privi di conservanti di qualunque genere o altro non consentito dalla legge.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalle leggi vigenti ed esserne conformi.

Sono richiesti yogurt interi alla frutta.

Per il loro trasporto e la conservazione all'interno delle scuole valgono le indicazioni descritte per il "latte".

## BURRO

La denominazione di "burro" è riservata al prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti, che risponde ai requisiti chimici, fisici ed organolettici previsti dalla legge.

Deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'80 per cento. Deve essere quello di centrifuga in quanto offre maggiori garanzie igieniche.

Deve inoltre essere solido, omogeneo, di colore bianco o leggermente paglierino, di odore e sapore caratteristici e gradevoli.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni di legge ed esserne conformi.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Sono stabilite le seguenti qualifiche di selezione:

- a) extra: per i prodotti di qualità superiore per forme, appartenenza, colorazione, gusto e sviluppo propri della varietà del prodotto, esenti da ogni difetto e di presentazione particolarmente accurata;
- b) prima: per i prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata;
- c) mercantile: per i prodotti che possono presentare qualche difetto, purchè non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto, ed aventi requisiti qualitativi minimi.

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare prodotti di qualità.

E' tollerato in ciascun collo il 5% in numero, di pezzi con requisiti qualitativi corrispondenti alla qualità di selezione immediatamente inferiore.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità e grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con tolleranza del 5%.

Per i prodotti alla rinfusa, sempre della stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso ed il pezzo più piccolo non deve superare il 10%.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente; portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo; siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radiali derivanti da ticchiatura); presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

## FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto verrà effettuata tra la frutta di stagione; dovrà essere del tipo di II qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- deve essere esente da difetti;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche specie e delle varietà ordinate;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica, che le rende adatta per pronto consumo, od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;

- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

## VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto sarà tra le verdure di stagione.

La verdura dovrà:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza in relazione alle specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere sana e giunta a naturale maturazione essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza a seconda della specie;
- essere di pezzatura uniforme a seconda della specie e coltivazioni ordinate;
- 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;
- essere conforme agli usi e le disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

- essere esente da difetti o tara che possano alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

## VERDURA FRESCA SURGELATA

Per i contorni cotti, le verdure, tranne le patate, possono essere utilizzate surgelate.

La preparazione all'origine nonché la durata della surgelazione devono rispettare le leggi vigenti. Il trasporto di alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei, con requisiti previsti dalla legge.

Durante il trasporto, il prodotto in ogni suo punto, deve essere mantenuto alla temperatura di -18 °C.

Al fine di un'idonea conservazione, il prodotto sarà posto in freezer alla medesima temperatura e sarà garantita durante tutta la permanenza dello stesso nel freezer dalla ditta aggiudicataria del servizio.

Si rammenta altresì che i prodotti surgelati, al fine del loro scongelamento, dovranno essere diligentemente collocati il giorno prima dell'utilizzo nella parte normale del frigorifero, in modo che lo scongelamento avvenga gradualmente per non scomporre o pregiudicare gli elementi nutritivi.

I prodotti scongelati verranno utilizzati nell'arco delle 24 ore e sarà evitato assolutamente il ricongelamento, anche parziale.

Il prodotto utilizzato deve essere conforme alle norme di legge sia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario e la qualità delle materie impiegate che per le procedure di lavorazione e le confezioni dello stesso.

In particolare si ricorda che le confezioni devono comunque:

- essere idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

- impedire il più possibile la disidratazione;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- riportare le indicazioni previste dalle leggi vigenti ed esserne conformi.

I prodotti considerati non devono presentare segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della loro confezione.

## POMODORI PELATI

La denominazione di "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dalla legge.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i requisiti minimi di legge previsti.

- Presenteranno colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo; - dovranno avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria;
- non presenteranno in misura sensibile maculature d'altra natura e dovranno essere esenti da marciumi interni ed/o esterni;
- saranno interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino sensibilmente forma e volume del frutto;
- saranno immersi nel liquido di governo;
- le confezioni, in latte di banda stagnata, dovranno riportare le indicazioni previste dalle leggi vigenti ed esserne conformi.

## OLI ALIMENTARI

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio commestibile estratto dal frutto (oliva) di una pianta delle oleacee (Olea Europea) soltanto mediante processi meccanici o altri processi

fisici, in condizioni che non causano alterazioni dell'olio, e che non ha subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, senza aggiunta di sostanze estranee quali additivi e oli di altra natura.

Denominato e classificato come "Olio d'oliva vergine extra", deve contenere non più di 1 gr. per 100 gr di acidità espressa come acido oleico.

Dovrà corrispondere ai requisiti ed alle norme di legge.

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

Sono esclusi dalla fomitura gli oli che non possiedono le caratteristiche sopra indicate e quelli che dalle analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico - fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anormale, nonché quelli che dall'esame organolettico rivelino odore disgustoso come di rancido, di muffa, di fumo, di putrido, di verme e simili.

L'olio extravergine di oliva dovrà essere consegnato in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1, riportanti le indicazioni previste dalla legge ed esserne conformi.

## OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Olio commestibile ottenuto dall'estrazione a mezzo solvente o della pressione meccanica di semi oleosi (ARACHIS HYPOGAEA L. famiglia Leguminose) e successivamente sottoposto a rettificazione, altrimenti detto di "raffinazione".

Avrà una acidità totale libera, calcolata come acido oleico, non superiore allo 0,2%. In ogni caso il prodotto dovrà avere tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Il prodotto deve essere limpido, brillante, paglierino, chiaro, inodore, di sapore gradevole, con leggero odore di noccioline.

Sono esclusi dalla fornitura gli olii che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che dalle analisi rivelino o posseggano costanti chimico - fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo e/o di altri semi oleosi o di composizione anormale, nonché quelli che dall'esame organolettico rivelino odore disgustoso come di rancido, di muffa, di fumo, di putrido, di verme e simili.

Le confezioni dovranno essere quelle di legge e riportare le indicazioni previste dalle medesime.

#### ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE

Sono considerate acque minerali naturali le acque che, avendo origine da una falda o da un giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate, e che hanno caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute.

Le acque minerali naturali si distinguono dalle ordinarie acque potabili per la purezza originaria e per la sua conservazione, per il tenore in minerali, oligoelementi e/o altri costituenti e per i loro effetti.

Esse vanno tenute al riparo da ogni rischio di inquinamento.

Dovranno corrispondere alla vigente legislazione in materia.

L'acqua da somministrare ai bimbi deve essere acqua minerale naturale oligominerale.

E' richiesta acqua minerale naturale oligominerale (lt. 0,5), esclusivamente proveniente da fonti il più possibile vicino alla città.

Si precisa che verranno accettate esclusivamente acque minerali naturali oligominerali imbottigliate nei 90 gg. antecedenti alla consegna.

Si richiedono acque minerali naturali oligominerali con tenore di sostanze minerali disciolte, calcolato come residuo fisso, non superiore a 50 mg/l.

Le bottiglie e gli altri recipienti destinati a contenere le acque minerali naturali oligominerali (anche in contenitori da imballo tipo "tetra Pack") dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla legge ed essere conformi.

Bottiglie ed altri recipienti dovranno comunque essere a fondo piano; la loro forma ed il sistema di chiusura essere tali da consentire il razionale lavaggio e la disinfezione, quando non siano "a perdere".

E' comunque vietato usare bottiglie con chiusura cosiddetta "a pallottola".

## CONFETTURA

Prodotto che si colloca a metà strada tra le conserve di frutta ed i dolci, in quanto è preparato con elevata quantità di zuccheri.

E' richiesta confettura extra (intesa quale mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e polpa di frutta) avente le caratteristiche di legge.

Le confezioni dovranno essere monoporzione - di tipo alberghiero - gr. 30 riportare le indicazioni di legge ed esserne conformi.

## ACETO DI VINO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino innescata da alcuni microrganismi (Acetobacter) capaci di trasformare l'acido etilico in acido acetico.

Avente le caratteristiche di legge.

Deve presentare un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore, a grammi 6 per 100 millilitri ed un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume.

E' richiesto aceto di vino rosso o bianco in bottiglie di vetro, riportanti le indicazioni previste dalla legge e conformi alla stessa.

## LIMONE

cfr. precedente paragrafo relativo alla descrizione dei prodotti ortofrutticoli

## SALE

Il sale (o cloruro di sodio) è una sostanza cristallina formata da sodio e cloro, largamente utilizzata come condimento e conservante.

A seconda della provenienza e del tipo di lavorazione il sale si distingue in marino integrale (grosso e fino) e marino raffinato sale iodato, sale aromatizzato, sale a (grosso e fino), salgemma, ridotto contenuto di sodio. E' richiesto sale marino integrale in quanto contenente tracce, di preziosi oligoelementi presenti nell'acqua di mare come iodio, magnesio, zinco, rame, argento, fluoro.

Le confezioni riporteranno le indicazioni di legge e ne saranno conformi.

## **B.3.ESECUZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

### CONTROLLI E RILIEVI

La Vigilanza sul Servizio competerà all'Amministrazione Comunale ed agli Organismi scolastici, in particolare alla Commissione per la mensa

scolastica, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al Centro di Cottura, alle attrezzature, ai locali e magazzini, ecc. ed a quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato Speciale ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente Capitolato, nonché effettuare il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli Uffici comunali incaricati della vigilanza e ai componenti del Comitato Genitori tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Personale ed i Genitori autorizzati ai controlli saranno muniti di certificato sanitario rilasciato dalla competente USSL.

Il Comune di Quinzano d'Oglio si avvale per l'esecuzione dei controlli di:  
proprio personale;

Comitato Genitori per la mensa scolastica;

altri esperti o consulenti qualora se ne ravvisi la necessità.

Il personale incaricato dovrà:

- 1) controllare e far respingere le derrate non idonee;
- 2) richiedere alla ASL competente il prelievo di campioni di cibi e bevande (a crudo e a cotto, da confezionare e confezionati) per procedere ad analisi;

3) controllare le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature;

Il personale incaricato effettuerà durante la fascia oraria compresa fra le 10,30 e le 12,30 nel rispetto delle norme igieniche controlli mirati a rilevare il verificarsi di:

- a) mancato rispetto del menù;
- b) difetto di grammatura, da verificarsi su una media di 5 porzioni;
- e) non corretto Funzionamento della refezione;
- d) le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature dei Centri di Cottura e dei plessi scolastici;
- e) controllo delle temperature dei pasti all'inizio ed alle somministrazioni.

I genitori delegati al controllo devono essere in possesso di apposita autorizzazione rilasciata dalla Direzione Didattica o dall'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, il personale preposto redigerà verbali con l'indicazione delle irregolarità riscontrate.

I verbali vanno inoltrati all'Ufficio Protocollo del Comune di Quinzano d'Oglio.

Allo svolgimento delle analisi il gestore potrà far intervenire un proprio analista.

I risultati delle analisi, se non contestati dalla Ditta appaltatrice entro 8 giorni dalla comunicazione, si riterranno accettati.

I verbali verranno sottoscritti anche dal gestore o da un suo rappresentante, in caso di suo rifiuto verranno firmati da due testimoni. Una copia del verbale sarà inviata alla Ditta appaltatrice.

Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione Comunale entro 8 giorni.

L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide.

Eventuali rilievi da parte del gestore sull'organizzazione del servizio da parte del Comune dovranno essere segnalati per iscritto ed in modo circostanziato all'Ufficio Pubblica Istruzione.

#### CONTROLLO QUALITA' - SCHEDE DI ACCETTABILITA' PASTO

Al fine del controllo della qualità dei pasti e dell'andamento del servizio, anche dal punto di vista della qualità percepita effettivamente dagli utenti, l'Ufficio Pubblica Istruzione provvederà alla distribuzione, con frequenza almeno bimestrale, delle schede di accettabilità del pasto allegate, destinate agli alunni, agli insegnanti, ai genitori ed ai componenti del Comitato mensa.

I risultati della verifica verranno comunicati alla Ditta aggiudicataria per gli interventi correttivi agli eventuali inconvenienti evidenziati.

Qualora dalla valutazione dei questionari risulti per due volte consecutive la scarsa qualità ed organizzazione del servizio, l'amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto, come previsto e con le conseguenze stabilite dall'art. 28 "Risoluzione del Contratto" della parte normativa del presente Capitolato.

#### ACCESSI

Il gestore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale ed ai genitori delegati nel centro di produzione, nei magazzini e nelle celle frigorifere in orari di lavoro per esercitare il controllo dell'efficienza e regolarità dei servizi.

Il gestore per garantire la regolarità del servizio potrà di volta in volta limitare a 3 il numero delle persone autorizzate presenti contemporaneamente nei locali sopra specificati.

## NORME GENERALI E SERVIZIO

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di possedere un proprio autonomo Centro di Cottura in grado di affrontare agevolmente il presente servizio.

In particolare, il Centro di Cottura non deve distare da Quinzano d'Oglio più di 40 Km. In ogni caso il servizio dovrà essere svolto rispettando le seguenti direttive:

1) le richieste di fornitura delle derrate devono essere fatte sotto la ragione sociale del gestore e sotto la sua responsabilità.

Il gestore dovrà provvedere alla sistemazione delle derrate nei magazzini e celle frigorifero del Centro di Cottura, assumendosi il rischio della loro conservazione e custodia;

2) le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta appaltatrice, di chiusura delle scuole con sospensione del servizio di refezione, o per altre cause suddette, la controparte deve essere avvisata entro le ore 11,00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento;

3) il trasporto dei pasti va effettuato in appositi contenitori pluriporzione di acciaio INOX, di dimensioni diversificate a seconda del contenuto e in perfette condizioni, di proprietà della Ditta con chiusura ermetica.

Per le consegne la Ditta appaltatrice dovrà dotarsi di appositi furgoni adeguatamente predisposti per il trasporto alimenti, onde consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a 60 °C, in numero sufficiente a consentire le consegne tassativamente nell'arco di 50 minuti a decorrere dal momento di partenza dei furgoni.

In particolare si richiede il rispetto delle disposizioni della L. n. 283/62 e del relativo Decreto Attuativo n. 327/80.

Dovranno essere rigorosamente rispettati i tempi, secondo quanto specificato:

- l'orario di fine produzione pasti è individuabile nelle ore 11,00;
- porzionatura dalle ore 11,00 alle ore 11,30;
- partenza dal Centro di Cottura alle ore 11,30;
- somministrazione pasti agli alunni alle ore 12,30//13.00

In ogni caso i tempi di consegna dei pasti, caldi e fragranti, potranno essere concordati con i singoli plessi scolastici.

4) con particolare riguardo ai mezzi di trasporto, ai sensi delle vigenti normative in merito, si specifica che il trasporto deve avvenire con mezzi autorizzati al trasporto alimentare igienicamente idonei e tali da assicurare ai pasti trasportati una adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altri danni.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che, dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli.

5) In caso di consegne non accettabili (per problemi di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori in quantità ai pasti ordinati, la Ditta dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato, si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati, salvo ricorrere ad una penale pari a complessive € 516,45, non progressiva.

6) Il gestore dovrà tenere nei locali del Centro di Cottura una scorta adeguata di frutta e verdura, di formaggi e prosciutto cotto senza polifosfati, onde consentire l'erogazione in tempo utile di piatti d'emergenza qualora i piatti del giorno vengano respinti per inidoneità. L'onere aggiuntivo relativo farà carico alla Ditta se inadempiente, ovvero all'Amministrazione se, da successivi accertamenti risulterà che i piatti in contestazione siano stati indebitamente respinti.

L'onere della prova incombe sul gestore.

7) I pasti, sulla base dei menù allegati e delle prenotazioni effettuate, saranno composti da:

- un primo piatto ( con alternativa il piatto in bianco);
- un secondo con contorno con l'alternativa prosciutto, cotto/crudo, formaggio di ogni tipo;
- frutta o dessert;
- pane;
- acqua minerale naturale in bottiglie di plastica da 0,5 Litri.

La Ditta dovrà garantire altresì regimi dietetici particolari per utenti affetti da particolari patologie, sulla base di certificazione medica.

## PERSONALE

1) Ogni servizio inerente al funzionamento del Centro di cottura, al confezionamento e trasporto dei pasti, alla somministrazione degli stessi agli alunni ed alla pulizia delle stoviglie e locali mensa e cucina, dovrà essere svolto da personale alle dipendenze del gestore.

2) Il gestore dovrà garantire la fornitura, a tutto il suo personale di divise e camici di colore chiaro e puliti, di guanti monouso in lattice, igienicamente adatti per alimenti di cuffie, per le donne e di berretti per gli uomini ( che raccolgano completamente i capelli da indossare durante la

manipolazione dei cibi. Il gestore dovrà inoltre accertarsi che il personale sia libero da anelli e bracciali e porti le unghie corte non laccate.

Le eventuali ferite e/o piccoli tagli devono essere protetti accuratamente con cerotti od altri mezzi idonei.

Dovrà inoltre rispettare tutte le vigenti norme in materia.

L'utilizzo da parte del personale di indumenti inadatti o la mancata osservanza di quanto sopra evidenziato comporterà per il gestore una penale di € 516,45 non progressiva.

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

Dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

4) Il gestore dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti l'oggetto del presente contratto, condizioni normativa e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, e in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, venga successivamente stipulato.

Il gestore è tenuto altresì ad applicare i suindicati contratti, collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano il gestore anche nel caso che lo stesso, non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto da esse.

5) Tutto il personale addetto dovrà garantire e documentare, in ogni momento la propria idoneità sanitaria, secondo la vigente normativa in merito.

6) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti risultanti positivi saranno immediatamente allontanati e per tutto il periodo di bonifica.

7) L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre la facoltà di sottoporre in qualsiasi momento a visita medica il personale ad opera di un suo medico di fiducia.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

## DERRATE E PREPARAZIONE PASTI

Al fine di adeguare la conduzione della mensa alle esigenze igieniche e dietetiche, il gestore è tenuto ad osservare la rispondenza degli alimenti e degli impianti ai requisiti previsti dalle vigenti leggi.

Pertanto il Comune di Quinzano d'Oglio si riserva la facoltà di procedere a controlli sulle derrate:

- qualitativi: mediante prelievi e analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia;
- quantitativi: mediante controllo in mensa e nel centro di cottura da parte dei propri incaricati;

Nel caso che tali controlli evidenzino più di una volta la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto dovrà essere tassativamente ed immediatamente sostituito con altro di tipo, marca e provenienza diverse.

I piatti proposti nei giorni di mensa (lunedì, mercoledì e venerdì) non dovranno essere diversi in tipo e quantità da quelli indicati nel menù evidenziato nel presente capitolato, salvi diversi accordi fra le parti.

E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, incidenti, black out, ecc.);
- avaria strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

In ogni caso le variazioni di volta in volta dovranno essere concordate con l'Ufficio Servizi sociali del Comune di Quinzano d'Oglio.

Per la mancata osservanza di quanto sopra, verrà comminata una penale di € 516,45 non progressiva.

**E' tassativamente vietata la preparazione dei piatti il giorno precedente quello di consumo, e la conseguente conservazione in celle frigorifero - salvo diverse disposizioni specifiche dell'Amministrazione Comunale per particolari piatti, la cui preparazione non consenta altre soluzioni.**

Qualora il gestore non si attenga alle disposizioni potrà essere redatto verbale dal personale addetto ai controlli ed applicata una sanzione pecuniaria di € 516,45.

Per le successive si seguirà una progressione aritmetica.

## PULIZIA

### 1. Pulizia ambienti:

gli ambienti dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme stabilite dalle vigenti normative, riguardanti la lotta contro le mosche, scarafaggi, ecc. e le norme contenute in ogni altra eventuale ulteriore disposizione.

## 2. Pulizia impianti presso il Centro di produzione:

- al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo.

## 3. Pulizia attrezzature:

- verrà curata particolarmente la pulizia del pentolame e di tutte le attrezzature relative al servizio, compresi i mezzi ed i contenitori termici adibiti al trasporto, sia della Ditta che di proprietà dei Comune di Quinzano d'Oglio, con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui.

- I banchi, carrelli e contenitori dovranno esser tenuti costantemente puliti e si dovrà provvedere alla sostituzione dell'acqua dei carrelli scaldavivande ed alla disincrostazione delle relative serpentine, al termine di ogni giornata di mensa.

## 4. Norme igieniche:

- il gestore provvederà periodicamente (almeno una volta la settimana) alla disinfestazione dei macchinari, maniglie di porte, celle ecc. manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimenti.

## 5. Organizzazione per lo smaltimento dei rifiuti:

- i rifiuti devono essere raccolti negli appositi sacchetti opportunamente dislocati nelle zone di preparazione del pasto;

- la loro rimozione dovrà essere fatta (convogliandoli in un opportuno contenitore collocato all'esterno della cucina) prima dell'allestimento finale dei piatti.

6. Il lavaggio e la sterilizzazione dei contenitori termici per il trasporto degli alimenti è a carico del gestore.

## ATTREZZATURE DEL CENTRO DI COTTURA

Per una corretta esecuzione del servizio è necessario che la Ditta aggiudicataria sia in possesso di un Centro di Cottura funzionale e che possieda, quanto meno, le seguenti attrezzature:

- Bollitori grandi a pressione;
- Forni a vapore;
- Abbattitore di temperatura;
- Lavatrice automatica per verdure con centrifuga;
- Pelacarote e pelapatate automatici;
- Cuocipasta automatico con funzionamento elettrico;
- Mixer turbo frantumatore - omogeneizzatore;
- Sterilizzatore coltelli;
- Frullatore grande e piccolo;
- Attrezzature piccole in acciaio inox a norma di legge;
- Contenitori per alimenti idonei per lega caldo e freddo;
- Contenitori adeguati per il trasporto e lo sgocciolamento delle verdure;  
Contenitori a norma di legge per liquidi caldi;
- Varie brasiere;
- Termometro professionale per la misurazione della temperatura alimenti;
- Contenitori termici (con, resistenza elettrica) e cavo per monorazioni (diete speciali) in numero sufficiente;

#### **B.4) PIANO DI SANIFICAZIONE**

##### Magazzini      Stoccaggio derrate alimentari

- Detersione giornaliera con detergente alcalino cloroattivo (preparare una soluzione che fomisca 40-50 p.p.m. di cloro) completamente inodore, di tutte le superfici lavabili agibili.
- Periodicamente è necessario eseguire lo stesso trattamento di disinfezione ambientale mediante atomizzazione di un disinfettante

autorizzato dal Ministero, della Sanità a base di quaternari di ammonio (500 p.p.m.).

- In aprile si iniziano trattamenti quindicinali contro la proliferazione di insetti.

### Celle frigorifere

- Trattamento settimanale con detergente disinfettante, neutro a base di quaternari di ammonio (1000 p.p.m.) delle pareti;
- trattamento giornaliero con detergente alcalini dei pavimenti.

### Ambienti di manipolazione e cottura cibi (pavimenti, pareti, infissi, scarichi)

- Tutte le superfici lavabili vanno trattate con detergenti alcalini ricchi di tensioattivi, fortemente sgrassanti (giornalmente);
- dopo risciacquo si esegue la disinfezione con prodotto A.M.S. a base di cloro (20 -30 p.p.m.).
- Una volta al mese (quindicinalmente nei mesi caldi) atomizzazione di disinfettante a base di quaternari di ammonio (100 p.p.m.).

### Zona preparazione alimenti (attrezzature)

A seconda dell'attrezzatura utilizzata occorrono diverse precauzioni:

- Attrezzatura acciaio inox con forti contaminazioni: trattamento con detergente alcalino tensioattivo, risciacquo e disinfezione con disinfettante A.M.S. cloroattivo (40-50 p.p.m.);
- parti smontabili: asportare le contaminazioni grossolane con getto d'acqua ed immergere in soluzione detergente disinfettante A.M.S. a base di quaternari di ammonio (300-400 p.p.m.);

- piani di lavoro detergente disinfettante A.M.S. alcalino cloroattivo tensioattivo (50 p.p.m.).
- tutte le attrezzature in acciaio inox vanno periodicamente disincrostate con prodotti acidi tamponati.

### Zona di cottura

Piastra, friggitrici, grills, forni e cappe aspiranti vanno trattati con prodotti chimici ad alta alcalinità contenenti adatti solventi per la rimozione delle sostanze carboniose.

Risciacquo abbondante.

### Lavaggio manuale pentole, utensili, stoviglie e bicchieri

Detergente neutro fortemente tensioattivo a bassa schiuma.

### Lavaggio meccanico stoviglie

In funzione della durezza dell'acqua, del tipo di lavastoviglie e delle sue condizioni viene fatta scelta del detergente alcalino che deve comunque avere sempre:

elevato potere sequestrante

perfetto controllo della schiuma

elevata alcalinità.

Se il tipo di macchina lo permette si consiglia l'uso di coadiuvante di risciacquo.

La lavatrice va tenuta priva di incrostazioni mediante trattamenti periodici con acidi tamponati.

Stesso trattamento deve ricevere periodicamente tutto lo stovigliame ed il pentolame.

### Servizi

Detersione giornaliera con detergenti alcalini cloroattivi (50 - 100 p.p.m.) per effetto deodorante.

In questi locali sono indispensabili dispensa di prodotti lavamani neutri a base di tensioattivi e ammorbidenti, si consigliano quelli contenenti quaternari di ammonio.

### Locale rifiuti

Trattamento giornaliero con detergente a base di soda caustica.

Disinfezione con cloroattivo (A.M.S.) (50-100 p.p.m.).

Periodi caldi: trattamento settimanale con insetticida a base di piretro.