



Comune di Alassio

Riviera dei Fiori

www.comunealassio.it – comune.alassio@legalmail.it

Settore 2° - Servizi alla Persona

Servizio 2.4 – Attività Educative e Diritto allo Studio

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA PER LA SCUOLA PUBBLICA DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI I° GRADO, NIDO D'INFANZIA COMUNALE, SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI ESTIVI PER MINORI E SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE DELL'AMBITO TERRITORIALE SOCIALE (ATS) N.16 ALASSIO

Comune di Alassio e Garlenda periodo dall'1.10.2018 al 30-09-2021

INDICE

TITOLO I “Indicazioni generali”

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto*
- Art. 2 - Caratteristiche dei servizi*
- Art. 3 - Centro di produzione pasti – piano di trasporto e Soluzioni di emergenza*
- Art. 4 - Durata dell'appalto*
- Art. 5 - Tipologia dell'utenza*
- Art. 6 - Standard minimi di qualità - Carta dei servizi*
- Art. 7 - Sicurezza alimentare – ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare – Sostenibilità ambientale e sociale*
- Art. 8 - Sedi consegna pasti e dimensione presumibile dell'utenza*
- Art. 9 - Natura del rapporto*
- Art. 10 - Prezzo posto a base della gara*
- Art. 11 - Oneri della sicurezza e Valore presunto dell'appalto*
- Art. 12 - Calendari per l'erogazione del servizio*
- Art. 13 - Inizio del servizio per le diverse utenze*
- Art. 14 - Interruzione del servizio, sospensioni, ritardi e/o scioperi*

TITOLO II “Oneri inerenti il Contratto a carico dell'affidatario”

- Art. 15 - Cauzione provvisoria e garanzia definitiva*
- Art. 16 - Rinuncia all'aggiudicazione*
- Art. 17 – Divieto di cessione del contratto – Subappaltato del servizio*
- Art. 18 – Sostituzione della Ditta aggiudicataria*
- Art. 19 – Assicurazioni*
- Art. 20 – Spese, imposte, tasse e utenze*

TITOLO III “Caratteristiche generali dell'appalto”

- Art. 21 - Ordinazione pasti*
- Art. 22 - Caratteristiche delle derrate alimentari*
- Art. 23 - Imballaggi e etichettatura delle derrate alimentari*
- Art. 24 - Qualità degli alimenti*
- Art. 25 - Composizione dei Menù – Variazione dei Menù*
- Art. 26 - Piatti freddi e cestino da viaggio*
- Art. 27 - Tabelle dietetiche*
- Art. 28 - Diete speciali*
- Art. 29 - Diete di transizione (“Diete in bianco”)*
- Art. 30 – Utilizzo di prodotti del Mercato Equo e Solidale, biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, della filiera corta*

TITOLO IV “Igiene della Produzione”

- Art.31 - Igiene della produzione*
- Art 32 - Conservazione delle derrate*
- Art. 33 - Riciclo dei cibi e ritiro avanzi*
- Art. 34 - Manipolazione e cottura – Rispetto delle temperature*
- Art. 35 - Preparazione piatti freddi*
- Art. 36 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione*
- Art. 37 - Pentolame per la cottura*

Art. 38 - Condimenti

TITOLO V “Norme per la veicolazione dei pasti”

Art. 39 - Contenitori

Art. 40 - Mezzi di trasporto

Art. 41 – Orari di trasporto e consegna dei pasti per la ristorazione scolastica e asilo nido

Art. 42 – Orari di trasporto e consegna dei pasti per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare

TITOLO VI “Norme concernenti la distribuzione dei pasti”

Art. 43 - Somministrazione portate

Art. 44 - Tabella pesi a cotto

Art. 45 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti veicolati per la refezione Scolastica

Art. 46 – Informazione ai commensali

Art. 47 – Prescrizioni igienico-sanitari

TITOLO VII “Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo”

Art. 48 - Sanificazione

Art. 49 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Art. 50 - Disinfestazione

Art. 51 - Divieti

Art. 52 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Art. 53 - Pulizie esterne

Art. 54 - Rifiuti

Art. 55 - Servizi igienici

Art. 56 – Utilizzi e manutenzioni

Art. 57 – Alimentazione delle attrezzature

Art. 58 – Riconsegne al Comune e divieto di variazione di destinazione d'uso

TITOLO VIII “Personale”

Art. 59 - Personale

Art. 60 - Organico addetti

Art. 61 - Direttore-Responsabile tecnico del servizio ristorazione

Art. 62 - Reintegro personale mancante

Art. 63 - Formazione e addestramento

Art. 64 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

Art. 65 – Controllo della salute degli addetti

Art. 66 – Applicazione contrattuali e clausola sociale

TITOLO IX “Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro”

Art. 67 - Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sociale e igienico-sanitarie

Art. 68 - Operazioni non autorizzate

Art. 69 - Impiego di energia elettrica

Art. 70 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Art. 71 - Piano di sicurezza

TITOLO X “Vigilanza e controllo”

Art. 72 – Diritto di controllo del Comune sullo svolgimento dei servizi

Art. 73 – Tipologia dei controlli

Art. 74 – Metodologia del Controllo, qualità e documentazione
Art. 75 – Blocco delle derrate
Art. 76 – Conservazione campioni
Art. 77 – Rilievi e procedimenti di applicazione delle penalità
Art. 78 – Controllo della Qualità

TITOLO XI “ Penalità”

Art. 79 - Penalità

TITOLO XII “Prezzo del pasto”

Art. 80 - Prezzo del pasto
Art. 81 - Pagamento del corrispettivo
Art. 82 - Clausola di revisione periodica del prezzo

TITOLO XIII “Cause di risoluzione del contratto per inadempimento”

Art. 83 - Clausola risolutiva espressa
Art. 84 - Risoluzione per inadempimento
Art. 85 – Licenze ed autorizzazioni
Art. 86 – Controversie e Foro competente

TITOLO XIV “Norme finali”

Art. 87 - Adempimenti in ordine al Regolamento CE Art. 83 - Costanza di requisiti e condizioni
Art. 88 - Costanza di requisiti e condizioni
Art. 89 - Rapporto con i Servizi Comunali
Art. 90 - Clausola interpretativa
Art. 91 - Clausola di inscindibilità
Art. 92 - Domicilio eletto
Art. 93 - Trattamento dei dati personali
Art. 94 – Disposizioni finali e di rinvio – Protocollo di legalità

ALLEGATI

Allegato n.1	Indirizzi dei plessi scolastici, nido d’infanzia e sede servizi estivi per minori Dimensione dell’utenza.
Allegato n.2	Elenco Tabelle Merceologiche.
Allegato n.3	Tabelle dietetiche e grammature elaborati dal competente Servizio dell’Azienda Sanitaria Locale n.2 Savonese:
Allegato n. 4	Tabelle menu: Sub a) menù invernale scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado; Sub b) menù estivo scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e servizi estivi per minori; Sub c) menù invernale nido d’infanzia; Sub d) menù estivo nido d’infanzia.
Allegato n. 5	DUVRI

Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione veicolata per le scuole pubbliche dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, per il servizio educativo di nido d'infanzia comunale, il servizio educativo estivo comunale per minori del Comune di Alassio, per le scuole pubbliche dell'infanzia e primaria del Comune di Garlanda e per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito territoriale Sociale (ATS) n.16 Alassio-Garlanda.

PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato (di seguito CSA) è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile ed all'efficienza energetica (Decreto Legislativo 50/2016 art.4), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement (PAN GPP) di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 ed ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 25 luglio 2011 (richiamati anche dall'art.34 del Decreto legislativo 50/2016).

Titolo I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione veicolata (CPV 55524000-9- art. 144 del Codice Appalti) per le scuole pubbliche dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, per il servizio educativo di nido d'infanzia comunale, il servizio educativo estivo comunale per minori del Comune di Alassio, per le scuole pubbliche dell'infanzia e primaria del Comune di Garlanda e per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 Alassio-Garlanda ad impresa di ristorazione collettiva (di seguito chiamata I.A.).

Trattasi di servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale da affidarsi mediante procedura aperta.

Il Comune di Alassio, capofila dell'ATS Alassio- Garlanda, ricopre il ruolo di Comune capofila per la gestione congiunta con il Comune di Garlanda della procedura d'appalto per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato giusto specifico protocollo d'intesa sottoscritto rispettivamente in data 5.06.2018 e 8.06.2018.

Art. 2

Caratteristiche dei servizi

1. Il servizio di ristorazione veicolata per la scuola dell'infanzia, primaria, per il servizio educativo estivo comunale per minori del Comune di Alassio e per la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Garlanda prevede:
 - l' approvvigionamento delle derrate alimentari;
 - la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto e distribuzione dei pasti mediante il

sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge;

- la fornitura, in caso di necessità di diete personalizzate temporanee e/o permanenti;
- la fornitura della merenda per il servizio estivo su indicato.
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C, per i cibi cotti da consumarsi freddi non superiore a + 10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte di crema, non superiore a +4°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà della Ditta, lo sbarazzo, il lavaggio degli utensili, la pulizia e il lavaggio giornaliero dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura di stoviglie a perdere, di buona qualità, (in materiale plastico rigido atossico riciclabile) e degli altri materiali (tovaglioli, contenitori, ecc) necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con Centri di Ristorazione.
- formaggio grattugiato fresco (Grana Padano) e i prodotti per il condimento presenti nei refettori.

Per la fornitura di acqua si specifica quanto segue:

- i plessi scolastici di Via Neghelli, fraz. Moglio (Infanzia) e fraz. Solva dovranno essere dotati di erogatori di acqua microfiltrata a temperatura ambiente e refrigerata, collegate alla rete idrica;
- per il plesso scolastico di Via Gastaldi (scuola dell'infanzia) e fraz. Moglio (scuola primaria) del Comune di Alassio ed il plesso scolastico del Comune di Garlanda, scuola infanzia e primaria, sarà distribuita l'acqua naturale minerale in bottiglietta da 0,5 lt.

Lo scodellamento dei pasti per la scuola d'infanzia e primaria avverrà invertendo il secondo piatto al posto del primo e il primo al posto del secondo, fatto salvo diverse intese tra Comune, Istituzione scolastica e competente Servizio ASL.

2.1 Il servizio di ristorazione veicolata per l'Istituto statale secondario di primo grado (plesso di Via Gastaldi del Comune di Alassio) prevede:

- la fornitura delle derrate alimentari;
- la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto e distribuzione dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, per il servizio mensa negli edifici della scuola secondaria di primo grado sita nel territorio comunale;
- la fornitura, in caso di necessità, di diete personalizzate temporanee e/o permanenti;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante sistema self-service, con utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C per i cibi cotti da consumarsi freddi non superiore a + 10°C e, per gli alimenti deperibili a base di latte di crema, non superiore a +4°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, di proprietà della Ditta, lo sbarazzo, il lavaggio degli utensili, la pulizia e il lavaggio giornaliero dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione con sistema self-service e la fornitura di stoviglie (bicchieri, piatti piani e fondi e posate) monouso eco-compatibile e biodegradabile e degli altri materiali (tovaglioli, contenitori, vassoi, ecc) necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nel plesso sede della scuola secondaria di 1° grado.
- la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia da 0,5 lt.
- formaggio grattugiato fresco (Grana Padano) e i prodotti per il condimento presenti nel refettorio.

2.2 Il Comune di Alassio si riserva nella durata del presente appalto la facoltà di variare l'attuale modalità di distribuzione dei pasti agli utenti mediante sistema- self-service con scodellamento al tavolo, previo accordo sulla tempistica con l'I.A. senza oneri di spesa aggiuntivi.

3. Il servizio di ristorazione veicolata per il servizio educativo di nido d'infanzia comunale "Piccolo Principe" prevede:

- la fornitura delle derrate alimentari;
- la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto dei pasti agli utenti dell'Asilo Nido comunale "Piccolo Principe" mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, per il servizio mensa, mediante l'utilizzo di contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, di proprietà della Ditta;
- ritiro contenitori sporchi;
- la fornitura di stoviglie a perdere, (piatti piani e fondi) monouso eco-compatibile e biodegradabile e tovaglioli di carta;
- il plesso del nido d'infanzia dovrà essere dotato di erogatore di acqua microfiltrata a temperatura ambiente e refrigerata, collegato alla rete idrica.

4. Il servizio di ristorazione veicolata per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito territoriale Sociale (ATS) n.16 Alassio-Garlenda prevede:

- la fornitura delle derrate alimentari;
- la preparazione dei pasti in monoporzioni, confezionati in contenitori per le pietanze in materiale a perdere e termosigillati a norma di legge e contenuti negli appositi contenitori isotermici forniti dalla Ditta;
- la consegna presso il plesso sede del nido d'infanzia comunale "Piccolo Principe" o eventuale alternativo altro punto logistico indicato dalla stazione appaltante, al personale del servizio di assistenza domiciliare o altri soggetti indicati dal Comune preposti al ritiro, dei pasti da veicolarsi agli utenti del servizio di assistenza domiciliare o altre situazioni di disagio sociale;
- il ritiro e lavaggio dei contenitori isotermici passivi;

5. L'acquisizione e la manutenzione inerente la sostituzione periodica dei filtri degli erogatori di acqua microfiltrata, collegati alla rete idrica, dei plessi di via Neghelli, fraz. Moglio (Infanzia), fraz. Solva e Nido "Piccolo Principe" nonché la loro tempestiva sostituzione in caso di malfunzionamento, nel rispetto di procedure certificate e normativa vigente in materia, saranno a carico della ditta appaltatrice;

- la sostituzione dei filtri dovrà avvenire, di norma, tre volte l'anno e cioè: prima dell'avvio dell'anno scolastico, entro il 31 Gennaio ed entro il 31 Maggio, inviando la debita attestazione di avvenuta sostituzione dei filtri al competente Servizio 2.4 del Comune di Alassio;
- Il personale della Ditta prima dell'inizio della refezione predisporrà sui tavoli apposite caraffe riutilizzabili, fornite a cura e spesa della Ditta, nelle quantità adeguate e provvederà al ritiro delle stesse al termine del pasto, curandone altresì la loro costante igienizzazione.

6. In alternativa alla modalità di consegna su prevista, il Comune si riserva di verificare e definire con la Ditta la eventuale possibilità che al trasporto e consegna dei pasti domiciliari provveda direttamente la stessa, definendone per detto servizio aggiuntivo ogni aspetto organizzativo ed economico.

7. Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione e bottigliette d'acqua in situazioni di particolare emergenza, o altre eventuali particolari esigenze, senza alcuna maggiorazione del corrispettivo dovuto.

8. Fermo restando quanto disposto dal successivo art. 8, comma 5, il Comune si riserva di commissionare altresì alla Ditta la preparazione, il confezionamento e/o porzionatura, veicolazione e consegna pasti per eventuali altre necessità e/o servizi di carattere sociale avviati o da avviarsi sul territorio comunale e per eventuali casi di emergenza, alle medesime modalità e prescrizioni di cui al presente capitolato d'oneri e condizioni economiche offerte per tipologia di servizio.

9. Saranno valutati nell'offerta tecnica eventuali progetti di manutenzione ordinaria e/o straordinaria dei refettori, atti a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e a rendere gli stessi accoglienti e confortevoli.

Tutte le eventuali opere manutentive edilizio impiantistiche realizzate nei locali del Comune si intenderanno acquisite nella proprietà del Comune stesso e riconosciute all'interno del corrispettivo contrattuale del presente appalto offerto dalla Ditta di aggiudicazione in sede di gara. Sono a carico dell'I.A i relativi collaudi, il rilascio delle certificazioni impiantistiche occorrenti e le dichiarazioni di conformità dei lavori, delle apparecchiature e degli impianti.

Art. 3

Centro di produzione pasti – Piano di trasporto e Soluzioni di emergenza

1. Tutti i pasti, per tutta la durata dell'appalto, devono essere preparati presso un centro di produzione di proprietà o nella piena disponibilità, della Ditta aggiudicataria, adeguato alle esigenze del servizio oggetto del presente affidamento, i cui locali ed attrezzature dovranno essere idonei sotto il profilo urbanistico-edilizio e della normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari con particolare ed espresso riferimento alla Deliberazione della Giunta Regionale n 411 del 21.04.2011 ad oggetto "Recepimento Linee guida applicative del Reg. 852/2004/CE – Accordo – rep atti n. 59/CSR del 29.04.2010 e successiva DGR n. 1286 del 10/2012.
2. Tale disponibilità e funzionalità costituisce requisito di esecuzione del contratto e non di partecipazione, legittimamente esigibile verso l'aggiudicatario definitivo come condizione per la stipulazione del contratto.
3. L'aggiudicatario provvede al trasporto dei pasti dal centro di produzione alle scuole del Comune di Alassio e del Comune di Garlenda con proprio personale e mezzi.
4. Il piano di trasporto dei pasti dovrà essere elaborato per garantire la massima puntualità delle consegne in relazione agli orari di consumo dei pasti e sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di specifico punteggio come previsto dal disciplinare di gara.
5. L'intervallo tra la ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non deve superare i 40 (quaranta) minuti per tutte le sedi di consegna pasti come indicate nel successivo art. 8 del presente capitolato, comprensivo del tempo necessario per le operazioni di scarico e consegna espansi.
6. In relazione alla tempistica di trasporto dal centro di cottura alle sedi di consegna pasti di cui ai precedenti commi da indicare nell'offerta tecnica e suscettiva di attribuzione del relativo

punteggio ed il conseguenziale rispetto di detta tempista quale obbligo contrattuale in fase di esecuzione del servizio (art. 39 del presente capitolato) si richiama l'attenzione dell'I.A. sull'obbligo prescritto dalle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria (DGR n. 333 del 20.03.2015 punto 1.2 "dati relativi al servizio di ristorazione scolastica) così esplicitato: **"al momento della consegna nei luoghi di somministrazione i cibi caldi dovranno avere una temperatura non inferiore a + 65° C, mentre i cibi freddi dovranno avere una temperatura di + 10° C".**

7. Il piano di trasporto dei pasti da presentare in sede di gara deve specificatamente prevedere il numero di giri di consegna con i relativi plessi serviti, il numero degli automezzi utilizzati, il personale impiegato ed i tempi di partenza dal centro di cottura e di arrivo ai plessi scolastici e della sede del nido d'infanzia comunale.
8. Durante il periodo di espletamento del servizio, qualora si verifichi una temporanea imprevista indisponibilità del centro di cottura indicato ai precedenti commi 1 e 2 del presente articolo, è fatto obbligo alla Ditta di dare immediata comunicazione scritta al Comune capofila di Alassio, specificando le motivazioni di tale sopravvenuta indisponibilità, la durata temporale, che salvo motivati casi di forza maggiore, non dovrà essere superiore a 20 giorni, la soluzione logistica temporanea adottata, garantendo ed assicurando comunque sempre il rispetto dei requisiti di legge di idoneità del centro di cottura di emergenza e delle modalità temporali, qualitative del servizio e delle tempistiche dei pasti forniti come previste dal presente capitolato.
9. In relazione a ciò la Ditta concorrente esplicherà nel progetto tecnico-organizzativo i relativi piani di emergenza per tutto il periodo di durata dell'appalto, oggetto di valutazione anche ai fini dell'attribuzione del punteggio come previsto dal disciplinare di gara.

Art. 4

Durata dell'appalto

1. Il presente appalto ha durata per il periodo di anni 3 (tre) con decorrenza dal 01.10.2018 (o se successiva dalla data di affidamento).
2. E' prevista la possibilità per la Pubblica Amministrazione di concedere, su istanza dell'affidatario anteriore alla scadenza del contratto, la ripetizione di servizio analogo, ai sensi dell'art.63 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. per un periodo massimo ulteriore di anni 3 (tre).
3. Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I.A. sarà tenuta a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo ai sensi dell'art.106, comma 11, del Decreto Lgs.vo 50/16 e s.m.i.
4. Il mancato inizio del servizio entro i termini stabiliti, determinerà, se non debitamente giustificato, l'immediata revoca dell'aggiudicazione e risoluzione del contratto con incameramento della cauzione provvisoria, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno e del mancato guadagno da parte del Comune.

Art. 5

Tipologia dell'utenza

1. Il servizio è destinato:

- agli alunni e studenti della scuola pubblica dell'infanzia, primaria dei Comuni di Alassio e Garlenda e

secondaria di 1° grado del Comune di Alassio, frequentanti il tempo pieno o per alunni o studenti che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Circolo o di Istituto ed in ottemperanza alle disposizioni di legge, al personale insegnante giornalmente in servizio per la refezione scolastica;

- utenti del servizio di nido d'infanzia comunale di Alassio "Piccolo Principe" (età 10 – 36 mesi) e personale educativo che per ragioni di servizio dovrà permanere nel plesso;
- utenti dei servizi educativi estivi comunali di Alassio (età 3 – 14 anni) e personale educativo ed ausiliario che per ragioni di servizio dovrà rimanere nel plesso sede del servizio estivo;
- utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 Alassio-Garlenda o altre situazioni di disagio sociale come individuati nei singoli piani di servizio per ciascun utente all'uopo predisposti dal Servizio Sociale dell'ATS n. 16 Alassio-Garlenda;
- eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

Art. 6

Standard minimi di qualità – Carta dei servizi

1. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
2. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.
3. In sede di offerta tecnica è valutata la presentazione di una bozza di "Carta dei servizi" del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alassio e Comune di Garlenda, contenenti i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia del servizio garantiti agli utenti, con impegno ad apportare eventuali revisioni o integrazioni nel periodo di durata dell'appalto.
4. I Comuni di Alassio e Garlenda si riservano di integrare, se presentata e valutata, la predetta Carta dei servizi, per le parti di loro competenza.

Art. 7

Sicurezza alimentare - ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare – Sostenibilità ambientale e sociale

1. Il Comune richiede e promuove, in aderenza alla vigente normativa, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (v. successivo art. 30).
2. Il Comune si riferisce anche alle Linee Guida per la ristorazione scolastica approvate dal Ministero della Salute in data 30 aprile 2010 e alla Legge 128 dell'8 novembre 2013 con riferimento alle disposizioni per la tutela della salute nelle scuole (art.4).
3. Si fa riferimento inoltre alle Linee Guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana diramate dal Ministero dell'Istruzione in data 14 ottobre 2011 ed alle Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica approvate dalla Regione Liguria con la DGR n. 333 del 20 marzo 2015 e comunicazione del 23.11.2016 della Regione Liguria Dipartimento Salute e Servizi sociali ad oggetto: Ristorazione scolastica –Consumo a scuola pasti confezionati a casa.
4. Il Comune si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare", della Comunità Europea ed alle successive direttive e regolamenti applicativi per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, nonché al

c.d. “pacchetto igiene” (regolamento CEE n. 178/2002 e 853-854/2004) entrato in vigore in data 1.01.2006, al Decreto legislativo 5.04.2006 n. 190 ed al Decreto legislativo 6.11.2007 n. 193.

5. E' fatto obbligo alla Ditta nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto di essere dotata di un sistema di Autocontrollo in applicazione alla normativa cui al vigente D.Lgs. 6.11.2007 n.193, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point: analisi dei punti di controllo critico e pericolo).

6. Viene anche esplicitamente richiamata la norma ISO 22005:2007 sulla “rintracciabilità nelle filiere agroalimentari e della filiera per la produzione di mangimi, principi generali e requisiti base per la progettazione e l'implementazione dei sistemi di controllo” in aderenza alla quale richiede alle aziende di conformare la propria progettazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità aziendale.

7. Si fa riferimento, inoltre, al Regolamento comunitario 178/02 e successive modificazioni per quanto riguarda la legislazione alimentare che fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e alla norma ISO 12875/11 sulla tracciabilità dei prodotti ittici.

8. È espressamente richiamato anche il Reg. CE 1169/11 e successive modificazioni che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (art.1 comma 2) ed il Regolamento U.E. 1137/13 per quanto riguarda la provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate.

9. Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti la Ditta appaltatrice del presente servizio assume ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente capitolato la qualità di “impresa alimentare” come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002.

10. È posta a carico della ditta appaltatrice l'individuazione dell' “operatore del settore alimentare” Come definito dal prefato Regolamento (CE) n. 178/2002 che sarà tenuto relativamente al servizio di cui al presente capitolato all'attuazione di tutti gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare ed igiene degli alimenti ed assunzione delle relative responsabilità.

11. I Comuni di Alassio e Garlenda, committenti del servizio oggetto del presente appalto, non si considerano responsabili per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico della ditta ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate come discendono dalla legge e/o prescritte dal presente capitolato per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico della ditta appaltatrice, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.

12. Resta pertanto fermo l'obbligo per l'operatore del sistema alimentare definito come sopra di osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare.

13. La Ditta appaltatrice è tenuta a trasmettere al Comune, a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (es. documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti messa in atto, documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP predisposte, attuate e mantenute, documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento (CE) n. 2073/2005 e relativi risultati). Tutta la documentazione citata dovrà comunque essere a disposizione dell'autorità pubblica di controllo.

14. Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune, come precisato anche all'art. 22 comma 7 del presente capitolato, non intende utilizzarli nei servizi di ristorazione oggetto del presente appalto e si riferisce ai vigenti Regolamenti CE, alla

normativa nazionale e regionale per quanto attiene la soglia massima per la presenza accidentale di materiale derivante da organismi geneticamente modificati negli ingredienti alimentari.

15. L'appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla tracciabilità di filiera, con ciò intendendo l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero rintracciabilità di filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE 178/2002 e Reg. 852/2004, nonché alla norma ISO 12875/11 sulla tracciabilità dei prodotti ittici.

16. Il Comune con riferimento alle disposizioni di cui all'art. 144 comma 1 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i introduce nel presente appalto criteri premianti per particolari caratteristiche ambientali ed etico-sociali del servizio e specificamente:

- possesso certificazione EMAS o ISO 14001;
- possesso certificazione OHASAS 18001;
- possesso certificazione SA 8000;
- impiego di prodotti provenienti da produzione biologica, a marchio IGP, DOP e STG, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile;
- impiego di prodotti agricoli provenienti da filiera corta in ottemperanza Legge Regionale 30.04.2012. n. 19;
 - impiego di prodotti di provenienza dal commercio equo-solidale in osservanza della Carta Italiana del Criteri del Commercio Equo e Solidale e della Legge regionale 13.08.2007 n. 32;
 - utilizzo dei prodotti in carta-tessuto.

17. Ai fini dell'attribuzione del punteggio come previsto nello specifico punto del disciplinare di gara relativo alle buone pratiche di sostenibilità ambientale e sociale valgono come riferimento per la verifica nell'offerta del possesso dei suddetti requisiti, le indicazioni contenute nel D.M 25.07.2011 emanato dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato sul G.U. n.220 del 21/09/2011.

18. In aderenza alla Legge 155/2003 (Legge Buon Samaritano) e alla Legge 166 del 19 agosto 2016 (Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) si richiede l'adesione obbligatoria ed impegno collaborativo dell'I.A. nell'ambito delle progettualità che i Comuni di Alassio e Garlenda intendano singolarmente o congiuntamente promuovere.

19. In particolare con riferimento al Progetto "io non spreco" l'Appaltatore, è tenuto a fornire agli alunni della scuola Infanzia e Primaria del Comune di Garlenda, la "doggy bag", sacchetto lavabile, riutilizzabile e riciclabile, dove riporre il cibo non consumato (pane, frutta, budini, cibi confezionati) per portarlo a casa.

20. Il Comune di Alassio si riserva la facoltà di dar corso ad analoga iniziativa impegnando con il presente capitolato l'appaltatore a fornire la "doggy bag", senza oneri aggiuntivi di spesa, alle scuole dell'infanzia e primaria sedi del servizio oggetto del presente appalto.

Art. 8

Sedi consegna pasti e dimensione presumibile dell'utenza

8.1.Ristorazione scolastica, nido d'infanzia, servizio educativo estivo per minori.

1. Viene indicato nell'Allegato 1 al presente capitolato gli "Indirizzi dei plessi scolastici" ed il numero presunto dei pasti medi giornalieri per ogni tipologia di scuola, servizio e utenza.
2. Per il nido d'infanzia, la scuola di infanzia, la scuola primaria e secondaria di 1° grado il numero dei pasti si riferisce ai consumi medi delle giornate in cui si effettua la ristorazione.
3. Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono

obbligo per il Comune.

4. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti di ogni sede di ristorazione, sempre nel limite del quinto del totale dei pasti previsti, come previsto dalla normativa vigente, senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
5. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, sempre nel limite del quinto del totale dei pasti previsti, il numero delle sedi, il calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta.
6. Il numero giornaliero dei pasti riportato per ciascun plesso scolastico ed indicati nell'allegato n.1, è un dato medio del tutto indicativo; i dati relativi al numero delle presenze effettive verrà comunicato giornalmente via tel/mail dagli Istituti Scolastici di competenza, entro le ore 9.30.

8.2 Ristorazione utenti servizio assistenza domiciliare.

1. La consegna dei pasti dovrà avvenire presso il Nido d'infanzia comunale "Piccolo Principe".
2. Eventuale altra diversa sede di consegna, ricadente nel territorio comunale, potrà essere concordata tra le parti in relazione alle correlate esigenze del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16.
3. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti agli utenti del servizio.
4. Natura delle prestazioni e modalità organizzative del servizio sono precipuamente disciplinate nel presente capitolato.

8.3 Numero annuale presunto dei pasti

Il numero dei pasti annui presunti è n. 75.428 per il Comune di Alassio e n. 4.542 per il Comune di Garlenda, per un totale complessivo di n. **79.970**, così suddivisi:

a) ristorazione scolastica pasti (alunni + insegnanti) n. 61.565 annui (anno scolastico) così dettagliati:

- scuola dell'infanzia Alassio: pasti n.17.210;
- scuola infanzia Garlenda pasti n. 2.313;
- scuola primaria Alassio pasti 26.463;
- scuola primaria Garlenda pasti n. 2.229;
- scuola secondaria di 1° grado Alassio pasti 13.350;

b) servizi educativi estivi per minori Alassio pasti n. 4.089 (mesi di luglio e agosto);

c) Nido d'infanzia comunale Alassio pasti n.7.740 annui;

d) utenti servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 pasti n. 6.576 annui.

Art. 9

Natura del rapporto

1. Il servizio affidato di cui all'art. 1 viene reso in regime di appalto con assunzione di rischio di impresa e dell'esatta e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della Ditta aggiudicataria mediante l'impiego di personale e mezzi nell'esclusiva disponibilità e secondo la propria organizzazione.
2. Il servizio viene assunto dall'affidatario in piena autonomia a proprio rischio e senza che alcuna rivendicazione possa essere avanzata verso il Comune in ordine alle risultanze economiche della propria attività imprenditoriale, né alle proprie responsabilità.

3. L'affidatario dovrà quindi provvedere in proprio a tutte le azioni necessarie per il buon funzionamento del servizio nel rispetto delle norme e disposizioni regolamentari vigenti.

Art. 10

Prezzo posto a base della gara

1. Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto a "legame fresco-caldo" per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Alassio e del Comune di Garlenda, nido d'infanzia Comunale Alassio, servizi educativi estivi per minori Alassio, utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in **€ 4,691 (diconsi euro quattro/691) oltre € 0,009 quali oneri della sicurezza relativi a rischi da interferenze non soggetti a ribasso, per un totale di € 4,70 a pasto.**

Art. 11

Oneri della sicurezza e Valore presunto dell'appalto

Ai sensi dell'art.26 comma 3 del D.Lgs n.81/2008 si da atto che, a seguito di preliminare valutazione, sono stati rilevati rischi interferenti per i quali è stato necessario adottare le relative misure di sicurezza e pertanto è stato redatto il D.U.V.R.I, allegato al presente capitolato e computati i relativi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso contabilizzati in € 0,009 a pasto.

Il valore presunto complessivo triennale dell'appalto, è stimato in € 1.125.417,81 oltre oneri della sicurezza ed IVA ai sensi di legge.

Qualora il Comune si avvalga ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs 50/2016 della facoltà di rinnovo come prevista dall'art. 4 comma 2 del presente capitolato al termine dell'iniziale periodo di affidamento il valore complessivo del presente appalto sarà pari a € 2.250.835,62 oltre oneri della sicurezza contabilizzati in € 4.318,38 oltre IVA ai sensi di legge, di cui euro 1.125.417,81 riferiti alla durata contrattuale certa ed € 1.125.417,81 all'eventuale rinnovo, oltre oneri della sicurezza pari ad € 4.318,38, e quindi per complessivi € 2.255.154, 00 oltre IVA ai sensi di legge.

Con riferimento alle disposizioni di cui all'art. 23 comma 16 del D.Lgs 50/2016 ed in base ai dati riferiti dalla Ditta cessante (CIR Food) si indicano in n. 8 unità gli addetti al servizio nell'unità organizzativa Alassio-Garlenda, n. 9 unità gli addetti al servizio nell'unità organizzativa Alassio e n. 1 unità addetta al servizio nell'unità organizzativa Garlenda, tutte a tempo indeterminato con CCNL loro applicato del settore Turismo e pubblici esercizi.

Costo indicativo presunto della manodopera € 143.000 annui Comune di Alassio ed € 14.500 annui per il Comune di Garlenda. Percentuale di incidenza costo manodopera sul valore presunto dell'appalto : Comune di Alassio 40,41% - Comune di Garlenda 68,05%.

Art.12

Calendari per l'erogazione del servizio

1. L'erogazione dei pasti avverrà secondo i calendari scolastici previsti per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e secondo il calendario stabilito dal Comune di Alassio per il servizio di nido d'infanzia comunale e per il servizio educativo estivo per minori.
2. Indicativamente il servizio mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado verrà fornito nel periodo 15 settembre - 30 giugno.

3. Per il nido d'infanzia comunale il servizio dovrà essere espletato tutto l'anno, dal lunedì al sabato con esclusione delle domeniche, festivi ed eventuali giornate o periodi di chiusura.
4. Per il servizio educativo comunale estivo per minori il servizio verrà espletato indicativamente nel periodo 1° luglio - 31 agosto, dal lunedì al sabato, con esclusione delle domeniche e festivi.
5. Per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 la preparazione del pasto dovrà essere espletato tutto l'anno, con frequenza temporale come discende dai singoli piani individualizzati di servizio per ciascun utente all'uopo predisposti dal Servizio Politiche Sociali del Comune.
6. La veicolazione dei pasti per il servizio domiciliare relativi alle festività avverrà il giorno antecedente unitamente con il pasto giornaliero.
7. Il Comune si riserva di definire con la Ditta eventuali modificazioni al presente calendario per l'erogazione del servizio, a seguito anche di eventuali intervenute modificazioni temporali e/o organizzative afferenti i singoli servizi.

Art.13

Inizio del servizio per le diverse utenze

1. La Ditta affidataria si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà in seguito all'aggiudicazione definitiva di dare avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, con le modalità definite all'art. 32 del D.Lgs 50/16 e s.m.i.
3. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le varie utenze non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 14

Interruzione del servizio, sospensioni, ritardi e/o scioperi

1. In caso d'interruzione del servizio per sciopero del personale dipendente si fa rinvio a quanto previsto in argomento dall'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali.
2. Il servizio di ristorazione oggetto del presente appalto per gli utenti del servizio assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 è considerato servizio pubblico essenziale ai sensi della normativa vigente.
3. Pertanto in caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà darne avviso con anticipo di almeno 10 giorni e garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio in ottemperanza alle disposizioni di legge in materia di garanzia di servizi pubblici essenziali.
4. In argomento la Ditta concorderà con il proprio personale un codice di autoregolamentazione del diritto di sciopero.
5. Nel caso di sciopero del personale dipendente della Ditta la stessa è tenuta a definire con il Comune le modalità per assicurare adeguati livelli minimi di servizio.
6. In caso di interruzione totale o parziale, non prevedibile, dell'attività scolastica, il Comune dovrà darne avviso con anticipo di almeno 24 ore. Nell'ipotesi in cui non sia stata data comunicazione alla Ditta con un anticipo di 24 ore, il Comune riconoscerà alla Ditta un equo indennizzo non

superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

7. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
8. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.
9. In caso di totale o parziale inagibilità del Centro di Produzione Pasti, per cause dovute a calamità naturali non prevedibili o ad altri gravi eventi, l' I.A., previo accordo con il Comune, è tenuta a provvedere comunque al servizio dando corso alle soluzioni di emergenza come previste dal precedente art. 3 del presente capitolato e quanto indicato nel progetto-offerta.
10. Qualora si verificano situazioni di emergenza che comportino un'interruzione temporanea del servizio e richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente e alle cose, l' I.A. si impegna a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato utilizzando altra/e strutture idonee fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.
11. L'I.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.
12. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave tale da motivare la risoluzione del contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

Titolo II

ONERI INERENTI IL CONTRATTO A CARICO DELL'AFFIDATARIO

Art. 15

Cauzione provvisoria e garanzia definitiva

1. A garanzia dell'esatta osservanza dei patti contrattuali ed ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni, l'affidatario dovrà versare al Comune, in sede di offerta una cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto con le modalità e le caratteristiche indicate nella vigente normativa.
2. Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per i concorrenti immediatamente successivi al primo nell'ordine di aggiudicazione, per i quali verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.
3. L'aggiudicatario dovrà versare prima della stipula del contratto una garanzia definitiva con le modalità e le caratteristiche indicate nella vigente normativa (art. 103 del D. Lgs. 50/2016).
4. Tale cauzione sarà progressivamente svincolata con le modalità previste dalla normativa vigente in materia.
5. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

6. La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art 1975 comma 2 del codice civile nonché la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 16
Rinuncia all'aggiudicazione

1. Qualora l' I.A. non intenda accettare l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Art. 17
Divieto di cessione del contratto - Subappalto del servizio

1. Non è ammessa, sotto pena di risoluzione del contratto e conseguente incameramento della cauzione, la cessione totale o parziale del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 let d) del D.lgs 50/2016 e s.m.i.
2. E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni e modalità di cui all'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.
3. Con il deposito del contratto di subappalto l'Impresa deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal medesimo D. Lgs., nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dal Codice degli appalti, per lo svolgimento delle attività a lui affidate.
4. Non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei motivi di esclusione previsti dall'articolo 80 del suddetto D.L.gs 50/16 ed alcuno dei divieti previsti dall'art.67 del D. Lgs 159/11 come modificato dal D.L. 14 del 2017 convertito nella Legge 18 aprile 2017 n.48.

Art. 18
Sostituzione della Ditta aggiudicataria

1. Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà all'aggiudicazione alla ditta successiva in base all'ordine di graduatoria.

Art. 19
Assicurazioni

1. Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell' I.A.
2. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall' I.A.
3. E' inoltre a carico dell' I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei servizi, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.
4. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

5. A tal fine l'I.A. assume l'obbligo di dotarsi di apposita, adeguata, garante polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione, i cui massimali dovranno essere accettati dall'Amministrazione Comunale, a copertura dei rischi derivanti dall'espletamento della gestione del servizio oggetto del presente appalto, rispondendo direttamente verso il Comune di Alassio e di Garlenda per gli eventuali danni arrecati a utenti e altre persone e/o cose, consentendo ai Comuni di rivalersi, all'occorrenza, sulla succitata polizza di assicurazione mediante surrogazione nella stessa, alla Ditta.
6. La polizza assicurativa dovrà indicare esplicitamente che i Comuni di Alassio e di Garlenda sono "terzi" a tutti gli effetti.
7. Resta inteso che la Ditta dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.
8. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero a accadere al personale dell' I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.
9. A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O.
10. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall' I.A.
11. All'uopo prima di iniziare l'espletamento dei servizi di cui trattasi, la Ditta aggiudicataria dovrà produrre al Servizio Attività Educative e Diritto allo Studio le polizze assicurative come su richieste.
12. Tutte le polizze assicurative dovranno riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Art. 20

Spese, imposte, tasse e utenze

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell' I.A.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

Sono a carico dell' I.A. i costi per la raccolta e rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali.

TITOLO III CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

Art.21

Ordinazione dei pasti

21.1 Ordinativi dei pasti veicolati da parte delle Scuole, Nido d'infanzia Comunale, Servizio educativo estivo.

1. I pasti veicolati dovranno essere forniti dalla Ditta in base al numero dei pasti giornalmente

comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

2. Le tabelle dietetiche e relative grammature allegate al presente Capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti e il medico competente dell'ASL Territoriale
3. I menù possono essere oggetto di variazioni annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, in accordo fra le parti, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.
4. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.
5. Il Comune comunica alla Ditta il calendario scolastico come stabilito dalle autorità scolastiche e, per quanto riguarda il Nido d'infanzia Comunale e Servizio educativo estivo per minori, dal Comune stesso.
6. L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni Plesso Scolastico verrà effettuata, per il Comune di Alassio dal personale scolastico e/o dal personale del gestore del servizio di supporto rilevazione buoni mensa, per il Comune di Garlenda, dalla segreteria dell'Istituto scolastico di Garlenda, attraverso un ordine giornaliero comunicato via telefonica o via telefax o per posta elettronica (email) entro le ore 9,30 a.m..
7. L'ordinazione dei pasti da veicolare al plesso sede del nido d'infanzia comunale verrà effettuata dal Coordinatore del Servizio del nido, attraverso un ordine giornaliero comunicato via telefonica o via telefax o per posta elettronica (email) entro le ore 9,30 a.m..
8. L'ordinazione dei pasti da veicolare al plesso sede del servizio educativo estivo per minori verrà effettuata dal Coordinatore del Servizio estivo, attraverso un ordine giornaliero comunicato via telefonica o per posta elettronica (email) entro le ore 10,00 a.m..
9. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati alla Ditta almeno 48 ore prima del giorno del pasto.
10. Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo posta elettronica
11. La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal medico curante per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.
12. Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta da personale diverso da quello come in appresso individuato.

21.2 Ordinativi dei pasti per gli utenti assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS n.16)

1. Il numero dei pasti da preparare e relativa frequenza è quella come individuata nei singoli piani di servizio all'uopo predisposti per ciascun utente dal Servizio Politiche sociali dell'ATS n. 16 Alassio-Garlenda.
2. Il pasto sarà composto da un primo piatto, un secondo, contorno, frutta o dolce, pane ed acqua minerale secondo i menù come previsti per la ristorazione scolastica.

Art. 22

Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, ai limiti di contaminazione microbica ed alle Tabelle Merceologiche della refezione scolastica di cui all'Allegato n. 2.

2. Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle summenzionate Tabelle Merceologiche.
3. La Ditta deve inviare al Comune di Alassio e per esso al competente Servizio 2.4 Attività Educative e Diritto allo Studio l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
4. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.
5. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'appaltatore.
6. L'appaltatore è tenuto a concordare con il Comune e per esso con il competente Servizio 2.4 Attività Educative e Diritto allo Studio ogni cambiamento, onde per cui l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.
7. Le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.
8. L'utilizzo di prodotti alimentari non accreditati comporta l'applicazione di apposita penalità e l'eventuale blocco della derrata.
9. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere gli alimenti, le confezioni e/o le grammature non ricompresi nell'Allegato n. 3, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità, previo accordo sul prezzo della fornitura.

Art. 23

Imballaggi e etichettatura delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari utilizzate dalla Ditta per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (Reg. UE 1169/2011).
2. Le etichette dei prodotti utilizzati devono essere conservate per almeno 72 ore.
3. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana con diciture poco chiare o
4. Poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta e la data di scadenza.
5. Nell'ottica del costante miglioramento ambientale è richiesto alla Ditta di intraprendere ogni misura atta a ridurre al minimo il volume dell'imballaggio e/o utilizzo di materiale facilmente riciclabile e/o da risorse rinnovabili.

Art. 24

Qualità degli alimenti

1. L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e Conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.
2. Tutti gli alimenti impiegati devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica ed igienica previsti dalla normativa di legge che in sintesi, ancorché non esaustiva, sono identificabili con:
 - scelta di materie prime adeguate a quanto richiesto dalla specificità delle preparazioni;
 - freschezza dei prodotti e delle preparazioni;

- impiego di prodotti garantiti da marchi IGP, DOP e STG, da acquicoltura biologica o pesca sostenibile che offrono una garanzia di qualità globale, con esclusione di O.G.M. (organismi geneticamente modificati);
 - impiego di prodotti realizzati attraverso il metodo di produzione biologico (Reg. CE n. 834/2007 e CE 889/2008) e/o prodotti dell'agricoltura integrata;
 - i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali;
 - impiego di prodotti tipici del territorio locale e regionale;
 - impiego di prodotti garantiti per tracciabilità della provenienza;
 - impiego di prodotti agricoli provenienti da filiera corta in ottemperanza L.R. 30.04.2012 n. 19;
 - impiego di prodotti del commercio equo-solidale importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale o certificati da organismi internazionali riconosciuti.
3. La Ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche, ciò anche in riferimento alla documentazione tecnica prodotta in gara ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo alle buone pratiche di sostenibilità ambientale e sociale.
 4. Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, va utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Art. 25

Composizione dei Menù - Variazione del Menù

1. I menù proposti giornalmente per la refezione scolastica, asilo nido, servizi estivi per minori ed utenti del servizio di assistenza domiciliare devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nell'Allegato n. 3 (Tabelle dietetiche e grammature).
2. Il Comune si riserva la facoltà di apportare modifiche alle tabelle dietetiche ed ai menù in relazione alla stagione invernale ed estiva, per sopravvenute necessità o eventuali esigenze temporanee logistico-organizzative, a parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza aumento di corrispettivo.
3. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.
4. I menù tengono conto delle stagionalità (autunno-inverno e primavera-estate) e ruotano su quattro settimane.
5. Il menù proposto giornalmente, per i bambini utenti della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e per gli adulti docenti aventi diritto sarà strutturato prevedendo un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert, acqua minerale naturale in conformità alle tabelle menù Allegato n.4 sub a) e sub b), distinta in relazione alle fasce d'età dell'utenza, così come predisposte dalla competente Autorità Sanitaria.
6. Il menù proposto giornalmente, per i bambini utenti del nido d'infanzia e per il personale educatore avente diritto sarà strutturato prevedendo un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert, acqua minerale naturale in conformità alle tabelle menù Allegato n. 4 sub.c) e sub. d) , così come predisposte dalla competente Autorità Sanitaria.
7. Si rammenta che per quanto riguarda il menù al nido d'infanzia comunale è fatto obbligo del rispetto della DGR 222/15 allegato A, punto 2 punto 3 – in base alla quale nessun alimento proveniente dall'esterno – che non sia fornito dalla Ditta appaltatrice della mensa può essere somministrato nel servizio “ivi comprese le occasioni di feste di compleanni o altri eventi speciali”

all'interno dell'orario di apertura del servizio. L'unica eccezione è per il latte materno che ai sensi della DGR 128/15 allegato 1 punto 2 è considerato alimento particolare fornito da un "fornitore ufficiale" la mamma.

8. Il menù proposto giornalmente, per i bambini utenti del servizio estivo e per il personale educatore avente diritto sarà strutturato prevedendo un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert, acqua minerale naturale in conformità alla precitata tabella dietetica Allegato n.4 sub.b).
9. Dovrà essere altresì prevista la fornitura della merenda per il servizio estivo su indicato.
10. La merenda dovrà essere veicolata congiuntamente con il pasto.
11. Il menù giornaliero per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare è il medesimo come previsto per la ristorazione scolastica e servizi estivi per minori.
12. Il Comune richiede, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto o variante di menù in occasione di festività particolari quali a titolo indicativo e non esaustivo: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico e per il servizio di assistenza domiciliare altresì anche per il Capodanno, Ferragosto e la Festa patronale, oltrechè per feste organizzate dalle scuole, dal nido d'infanzia comunale, dal servizio educativo estivo e compleanni degli utenti del servizio domiciliare da concordare con l'I.A.
13. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati in particolari esigenze dietetiche (diete speciali).
14. I menù settimanali sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte del Comune, autorità scolastiche ed organismi competenti (ASL, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana), Linee Guida per una sana alimentazione come elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione e Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria del 2015.
15. Nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.
16. La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione ed autorizzazione degli Uffici comunali predetti, effettuare una variazione al menù, nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti;
 - interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - riscontro di merce non conforme.
17. Eventuali proposte di nuovi menù o sostituzioni di piatti elaborati dal Comune o dalla Ditta, previa intesa tra le parti, dovranno ottenere la validazione preventiva del competente Servizio ASL le cui prescrizioni avranno carattere obbligatorio per la Ditta affidataria.
18. Le porzioni offerte devono essere adeguate e calibrate sulle esigenze nutrizionali degli utenti cui sono destinate in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze e gli scarti alimentari.

Art. 26

Pasti freddi e cestino da viaggio

1. Il Comune può richiedere alla Ditta, con una riduzione del 25% del prezzo di aggiudicazione, la fornitura cestini da viaggio per le gite ed altre iniziative scolastiche, del servizio di nido d'infanzia,

nonché le uscite ed iniziative ludo-didattiche estive, o per eventi eccezionali e imprevedibili che non consentono di provvedere in tutto o in parte alla fornitura e ai servizi previsti.

2. Tali forniture, oltre che per le gite ed altre iniziative scolastiche nonché le uscite ed iniziative ludo-didattiche estive, possono essere richieste in caso di emergenza.

3. Il cestino freddo, deve essere confezionato in sacchetti individuali ad uso alimentare, secondo la normativa vigente e dovrà, di norma, comprendere:

- focaccia monoporzione farcita;
- un panino farcito;
- due succhi di frutta (o eventualmente un succo e una bevanda al te) in monoporzione in tetrabrik;
- un pacchetto di biscotti o merendina (pacchetto monoporzione);
- acqua minerale naturale 500 ml.;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere monouso.

4. I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 72 ore prima del giorno del consumo.

5. Quantità e modalità logistiche inerenti la loro consegna saranno definite tra la Ditta e l'Autorità scolastica o i competenti Servizi 2.4 Attività Educative e Diritto allo studio e 2.3 Politiche sociali del Comune di Alassio ed ufficio competente del Comune di Garlenda in relazione alla specifica esigenza.

6. In casi particolari il Comune può richiedere pasti in monoporzione.

Art. 27

Tabelle dietetiche

1. Il menù scolastico nel rispetto del principio che attraverso una alimentazione corretta in età infantile ed adolescenziale è possibile prevenire importanti patologie dell'età adulta, osserva le seguenti regole basilari di corretta alimentazione:

- ricerca della maggior variabilità possibile con vasta scelta tra i gruppi di alimenti:

Gruppo 1: carni, pesce, uova;

Gruppo 2: latte e derivati;

Gruppo 3: cereali e tuberi;

Gruppo 4: legumi;

Gruppo 5: grassi ed oli da condimento;

Gruppo 6: ortaggi e frutta fonti di caroteni;

Gruppo 7: ortaggi e frutta fonti di vitamina C;

- uso di materie prime di ottima qualità, fresche (è previsto il prodotto surgelato ma non pretrattato Solo per il pesce e per alcuni tipi di verdura preventivamente concordata);

- uso di carni magre per diminuire al massimo l'apporto di grassi animali;

- cottura tramite bollitura, a vapore, in forno;

- uso esclusivo di olio d'oliva extravergine a crudo e minime quantità di burro, solo in pochi piatti;

- introduzione di alimenti biologici o a lotta integrata, tipici, tradizionali, della filiera corta e del Commercio equo e solidale.

2. L'I.A. è tenuta a fornire al Comune, ad inizio servizio e per ogni menù stagionale, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, così come previsto dal successivo art. 44 del presente capitolato.

3. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere sempre aggiornate e fornite al Comune prima dell'avvio del menù ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 28 Diete speciali

1. I genitori di utenti frequentanti l'asilo nido, la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e servizio estivo per minori affetti da particolari patologie potranno richiedere una dieta specifica.
2. Tali richieste dovranno essere comprovate da una adeguata e specifica certificazione medica.
3. La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune e per esso dall'Autorità scolastica, seguendo gli schemi dietetici prescritti per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose e non potrà richiedere maggiorazione sul corrispettivo. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani e vegani. In particolare, per questi ultimi, così come precisato dalla nota del Ministero della Salute n. 0011703 del 25 marzo e successive integrazioni, non viene richiesta alcuna certificazione medica alla famiglia.
4. Si fa rinvio comunque in argomento di dieta vegana a quanto esplicitato dalla DGR n. 333/2015.
5. L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, nè fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.
6. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario.
7. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
8. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.
9. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.
10. L'I.A. deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.
11. L'I.A. deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.
12. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'I.A. è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.
13. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'I.A. deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete, tenuto conto delle prescrizioni di cui alla legge 4 luglio 2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", della Deliberazione della Giunta Regionale della Liguria n. 1625 del 21.12.2007 e della deliberazione della Giunta Regionale della Liguria 332/15.
14. La Ditta è tenuta a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare. La richiesta dovrà essere comprovata da una adeguata e specifica certificazione del medico curante o da struttura sanitaria pubblica, concordando le modalità di somministrazione con il competente Servizio Politiche sociali dell'ATS n. 16 Alassio-Garlenda.

Art. 29

Diete di transizione ("Diete in bianco")

1. La Ditta si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta dall'Autorità scolastica entro le ore 9.30 dello stesso giorno.
2. Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
3. E' possibile richiedere una dieta in bianco, con invito agli utenti di farne ricorso solo in caso di reale necessità, per un periodo di tempo limitato (48 – 72h), da prenotare con le consuete modalità di prenotazione dei pasti giornalieri, senza presentare il certificato medico.
4. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, patate, carne bianca, pesce e poca verdura e frutta.
5. Nel caso in cui la dieta in bianco fosse reiterata oltre la durata massima di 72 ore o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e trattata come dieta speciale per motivi di salute.

ART. 30

Utilizzo di prodotti del Mercato Equo e Solidale, biologici, a lotta integrata, tipici, tradizionali, della filiera corta

1. Il Comune intende utilizzare prodotti del **Mercato Equo e Solidale** ai sensi della Legge Regionale 32/07, prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, di filiera e carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata, per la preparazione dei menù, secondo il programma di seguito elencato.
2. I prodotti proposti dovranno essere non sostituibili e devono essere individuabili ai sensi dell'art. 4 della prefata Legge Regionale con una delle seguenti modalità:
 - Provenienza dei prodotti da un'organizzazione del commercio equo e solidale, accreditata ai sensi dell'art. 3, comma 2, lett. b);
 - Certificazione dei prodotti da parte degli Enti di cui all'art. 3 comma 2, lett. c), attraverso l'attribuzione di un marchio di garanzia.
 - L'I.A. dovrà dichiarare, con bolle di consegna separate, il quantitativo mensile della fornitura e fornitura.
3. Lo standard minimo di prodotti indicati al presente articolo che il Comune intende garantire nei menù oggetto del presente appalto, compresi quindi nel prezzo del pasto, consiste in:

Banana	Quando previsto in menù
Biscotti farciti	Almeno una volta al mese
Cioccolato	Quando richiesto da menù straordinario

4. Per **prodotto "biologico"** si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007, 889/2008, 1235/2008, 271/2010, dal D.M. 8 febbraio 2010 e dal D.M. 18354 del 27 novembre 2009 e relativa circolare esplicativa del 3 agosto 2010. Si richiamano, inoltre, il Regolamento UE 1842 del 14/10/2016 e il D.M. 24/02/2017, le disposizioni della Legge 23 dicembre 1999 n. 488 art. 59 (Sviluppo dell'agricoltura biologica di qualità), la Legge regionale della Liguria

28/12/2009 n. 66 e il Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico del 22/04/2016.

5. Tutti i prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori iscritti nell'elenco regionale degli operatori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e, quindi, devono essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
6. L'I.A. deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserveranno in originale nei propri uffici ed in copia nei centri referenziali.
7. Per fornitore deve intendersi ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto nei centri refezionali e la cui ragione sociale è presente nel DDT (documento di trasporto) che accompagna le derrate. E' vietata la somministrazione di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".
8. Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.
9. I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
 - a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
 - b) indicazioni che il prodotto è stato ottenuto od importato da operatore assoggettato alle misure di controllo;
 - c) menzione del numero di codice e/o del nome dell'Autorità o dell'Organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
 - d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, "Agricoltura UE" "Agricoltura non UE" (obbligatorio dal 1 luglio 2010).
10. Nel caso in cui l'ortofrutta fresca non fosse disponibile sul mercato, a causa di eventi atmosferici particolari, l'I.A. dovrà proporre la sostituzione nel menu giornaliero con altra tipologia di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica o a lotta integrata, previa autorizzazione del Comune.
11. La mancata reperibilità dell'ortofrutta prevista nel menù giornaliero deve essere debitamente documentata da parte dell'I.A. al Comune tramite:
 - Dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie;
 - Presentazione dei listini inerenti la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica da cui si evince la scarsità del prodotto sul mercato.
12. Il Comune intende garantire e utilizzare prodotti biologici secondo il programma di seguito indicato:

PASTA	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU'
FRUTTA	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU' (a seconda della disponibilità del Mercato Ortofrutticolo)
UOVA	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU' ANCHE COME

	COMPONENTI DI ALTRE PREPARAZIONI
YOGURT	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU'
PELATI E PASSATA DI POMODORO	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU'
SUCCHI DI FRUTTA E/O NETTARI DI FRUTTA	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU'
ORZO/FARRO	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU'
VERDURA, ORTAGGI, RISO, PATATE	ALMENO DUE VOLTE AL MESE
FARINA	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU' COME COMPONENTE DI PREPARAZIONE
POLENTA	OGNI VOLTA CHE E' PRESENTE NEL MENU'

13. Per **prodotti alimentari tipici "a lotta integrata"** (Reg. CE n. 1698/05, norma UNI 11233/2009 e successive modificazioni e Decreto Dirigente Regione Liguria n. 1972 del 03/05/2016) deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, definito da specifici disciplinari. Alla consegna nella singola scuola o nido, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233/2009.

14. Per **prodotti alimentari tipici** si intendono i prodotti precisamente identificati come:

"DOP" (Denominazione di Origine Protetta) che comprende anche i prodotti DOC e DOCG, di cui al Regolamento CE 1151/2012 il marchio DOP identifica prodotti la cui produzione e trasformazione ha luogo in una precisa area geografica;

"IGP" (Indicazione Geografica Protetta) che comprende anche i prodotti IGT (Indicazione geografica tipica) identifica la provenienza dei prodotti da un'area geografica precisamente determinata. A differenza del marchio DOP è però sufficiente che almeno una delle fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione avvenga nell'area indicata.

Tutti i prodotti DOP e IGP devono rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento (Reg. Ce 1151/2012 e del relativo Regolamento di esecuzione 668 della Commissione del 13/06/2014).

"STG" (Specialità Tradizionali Garantite) indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità. (Regolamenti CE n. 1151/12).

Tutti i prodotti DOP e IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE n. 1898/06 e n. 509/06 con successive modificazioni e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

In base ai CAM (Criteri ambientali minimi) frutta, verdura, ortaggi, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, pomodori formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extra vergine, devono provenire per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale da "sistemi di produzione integrata", da

prodotti IGP, DOP e STG.

E' possibile proporre come **elemento migliorativo i seguenti prodotti:**

Alimenti DOP: Parmigiano Reggiano, mele di Val di Non; mele rosse di Cuneo e altri;

Alimenti IGP: arance rosse di Sicilia, clementine di Calabria, pere dell'Emilia Romagna e altri;

Alimenti STG: non si prevedono alimenti obbligatori. E' possibile proporre come elementi migliorativi la mozzarella (Legge 319/98) e la pizza Napoletana (Legge 34/10)

15. **"SPECIALITA' TRADIZIONALI LOCALI"** ci si riferisce a prodotti la cui tipicità è presente nella nostra regione.

Tutti i prodotti da produzione tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali previsti dagli art. 2 e 3 del decreto del medesimo Ministero 08/09/1999 n. 350, nonché DGR 1076 del 2004 e aggiornamento 12/04/2006 (D.M. 10/07/2006).

Lo standard minimo di prodotti indicati al presente articolo che il Comune intende garantire nei menù oggetto del presente appalto, compresi quindi nel prezzo del pasto, consiste in:

PESTO GENOVESE;

TORTA PASQUALINA;

BACI DI ALASSIO;

PANDOLCE GENOVESE.

E' possibile proporre come **elemento migliorativo** altri prodotti tradizionali Liguri:

ALBICOCCA DI VALLEGGIA	ASPARAGO VIOLETTO DI ALBENGA
FOCACCIA	BISCOTTI DI SEMOLA DI GAVENOLA
CARCIOFO D'ALBENGA	CAROTA D'ALBENGA
FOCACCIA DI RECCO	MELANZANA TONDA GENOVESE
OLIO EXTRAVERGINE DELLA RIVIERA DEI FIORI	RAVIOLO MAGRO
POMODORE CUORE DI BUE	FARINATA
TROFIE	ZUCCHINO TROMBETTA

16. **PRODOTTI A FILIERA CORTA: la legge della Regione Liguria 30/04/2012 n. 19** si inserisce in una più ampia strategia di sostegno alle produzioni agricole regionali tipiche e di qualità. **Saranno valutati con particolare favore gli accordi di fornitura con forme organizzate di produzione locale per l'utilizzo costante di prodotti agroalimentari locali e l'inserimento in menù di detti prodotti.**

Il Comune si riserva di promuovere attraverso specifici progetti il consumo di prodotti agroalimentari tradizionali, a filiera corta e controllata del territorio locale, migliorandone e valorizzandone l'offerta, coinvolgendo l'utenza attraverso percorsi di educazione alimentare.

17. **Carni a filiera tracciata e certificata:** per le carni si richiede l'esclusivo utilizzo di prodotto tradizionale italiano a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, come da tabelle merceologiche (allegato n. 2). Oltre al 15% sul peso totale proveniente da agricoltura biologica, si richiede che almeno il 25% in peso sul totale provenga da prodotti IGP e DOP (come indicato dai CAM). Per le **carni bovine a filiera certificata**, deve essere garantita la completa rintracciabilità lungo la filiera agroalimentare attraverso un sistema organizzativo e documentato.

18. Tutti i prodotti indicati nello standard minimo richiesto devono essere obbligatoriamente previsti nel menù con la periodicità minima indicata. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti di filiera e di eccellenza previsti od offerti dall' I.A. non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, l' I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo email, al Comune l'elenco tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva. Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte del Comune che a suo insindacabile giudizio potrà richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro prodotto a filiera economicamente e qualitativamente equivalente. Nel caso in cui l'Impresa non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra, il Comune applicherà la penalità di cui al successivo art. 79.
19. L'I.A. deve esibire su richiesta del Comune la documentazione rilasciata dalle aziende fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, del Mercato equo e solidale e i disciplinari di riferimento.
20. Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Titolo IV **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Art. 31 Igiene della produzione

1. Il processo produttivo deve essere impostato rigidamente sul legame fresco-caldo, cioè tutti gli alimenti devono essere cucinati al mattino, in tempi ravvicinati rispetto al momento del confezionamento e dell'asporto.
2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle disposizioni di legge vigenti.
3. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
4. Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di
5. Estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
6. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
7. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali ad esempio prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.
8. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.
9. L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento dei cibo nei contenitori Gastro-norm.
10. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
11. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

12. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali ad esempio pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
13. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

Art. 32

Conservazione delle derrate

1. La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.
2. I magazzini, debitamente autorizzati, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
3. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
4. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
5. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
6. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.
7. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
8. Il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
9. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
10. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle disposizioni di cui al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e s.m.i.
11. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa.
13. Il magazzino deve essere ben ventilato, ben illuminato e la temperatura dello stesso non deve superare i 20/25°C.
14. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Appaltatore deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.
15. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei locali cucina e di ristorazione. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell' I.A, deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Art. 33

Riciclo dei cibi e ritiro avanzi

1. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
2. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
3. Con riferimento a quanto già previsto nel precedente art. 7 commi 18,19, 20 e 21 in aderenza alla Legge 155/2003 (Legge Buon Samaritano) e alla Legge 166 del 19 agosto 2016 (Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) è richiesta l'adesione obbligatoria ed impegno collaborativo dell'I.A. nell'ambito delle progettualità che i Comuni di Alassio e Garlenda intendano singolarmente o congiuntamente eventualmente promuovere, anche in accordo con Enti o Associazioni del territorio.

Art. 34

Manipolazione e cottura - Rispetto delle temperature

1. I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.
2. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti e da garantire la massima sicurezza igienica.
3. Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature superiori ai 65°C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature inferiori ai 10°C.

Art. 35

Preparazione piatti freddi.

1. La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327/80.

Art. 36

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo;
 - il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dal centro di cottura;
 - tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare.

- non deve trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per puré o prodotti similari;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- il formaggio grattugiato (Grana Padano) deve essere preparato in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- l'apertura di confezioni alimentari in materiale plastico o similare deve essere effettuata con utensili

adeguati (forbici);

- i processi di preparazione dei piatti che prevedono l'utilizzo delle confezioni sopra citate, devono essere verificati al fine di ridurre i potenziali rischi correlati a distacco di frammenti di confezione e conseguentemente improprio assemblamento degli stessi all'interno delle preparazioni alimentari.

Art. 37

Pentolame per la cottura

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasier.
4. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
5. Per i materiali e gli oggetti posti a contatto con gli alimenti devono osservarsi le disposizioni di cui al D.P.R. 23.08.82 n. 777.
6. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinato.

Art. 38

Condimenti

1. Le paste asciutte devono essere trasportate ai Centri di Ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il pesto dovrà essere preferibilmente preparato presso il centro di cottura. Qualora venga utilizzato in forma confezionata, già pronta, dovrà risultare privo di additivi e ottenuto con i soli prodotti necessari per la ricetta tipicamente ligure.
2. Il condimento (pesto, pomodoro, ragù, ecc.) posto in contenitore separato da quello della pasta asciutta, deve essere preparato giornalmente ed aggiunto solo al momento della distribuzione.
3. Il formaggio grattugiato (Grana Padano) viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.
4. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Amministrazione comunale.
5. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva di provenienza italiana avente le caratteristiche prescritte dalle vigenti normative per detto prodotto.
6. Si richiamano le norme in materia di indicazioni obbligatorie nell'etichetta dell'olio vergine ed extravergine di oliva di cui alle disposizioni del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, del Regolamento CE 29/2012, del regolamento CE 1163/11 e dalla legge 122/16.

Titolo V
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 39
Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e di qualità al fine di garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla citata normativa e le caratteristiche igienico-organolettiche del cibo.
2. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.
3. I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
4. Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a centimetri 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
5. Le diete speciali e di transizione devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.
6. Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in idonee ceste pulite.
7. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio, forniti dalla Ditta, la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti per le diete speciali e personalizzate e diete in bianco.
8. In relazione alla veicolazione dei pasti del servizio domiciliare questo deve avvenire con la preparazione dei pasti in monoporzioni, confezionati in contenitori per le pietanze in materiale a perdere e termosigillati a norma di legge e contenuti negli appositi contenitori isotermici forniti dalla Ditta, conformi alla norma UNI EN 12571.
9. I contenitori isotermici non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.
10. Il pasto caldo deve arrivare a tutte le sedi di ristorazione in condizioni sensoriali ottimali. I contenitori isotermici devono essere in grado di mantenere i pasti nelle temperature come prescritti dalle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria (DGR n. 333 del 20.03.2015 punto 1.2 "dati relativi al servizio di ristorazione scolastica) così esplicitato: "al momento della consegna nei luoghi di somministrazione i cibi caldi dovranno avere una temperatura non inferiore a + 65° C, mentre i cibi freddi dovranno avere una temperatura di + 10° C".
11. Il Comune di Alassio e di Garlenda si riservano ampi e puntuali controlli per verificare **il rispetto da parte dell'I.A. dei tempi di consegna dei pasti alle sedi di refezione così come dichiarati in offerta e del mantenimento delle temperature** come indicato nel precedente comma, la cui inosservanza è motivo di applicazione di penalità ai sensi del successivo art. 79 e di eventuale risoluzione contrattuale giusto il disposto del successivo art. 84.
12. Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.

Art. 40
Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980, Regolamento CE 852/04 e regolamento locale d'igiene e debitamente registrati.
2. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati in conformità all'art. 47 del D.P.R. 327/1980 e Regolamento CE 852/04.
3. La Ditta deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.
4. Il piano di trasporto deve essere conforme a quanto previsto nell'art.8.
5. Il progetto-offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.
6. Il piano di trasporto dei pasti da presentare in sede di gara deve specificatamente prevedere il n. di giri di consegna con le relative scuole servite, il numero degli automezzi utilizzati, il personale impiegato e i tempi di partenza e di arrivo.
7. E ' fatto obbligo all'I.A prima dell'avvio del servizio di fornire l'elenco dei mezzi di trasporto, ordinari di scorta, con relativi certificati di immatricolazione.
8. Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti alla sede di ristorazione più lontana, non deve essere superiore ai 40 (quaranta) minuti.
9. Il piano complessivo deve riportare anche le modalità operative previste per le emergenze.
10. L'I.A. deve utilizzare automezzi ecologici a basso impatto ambientale e più precisamente con alimentazione almeno euro 4.
11. Saranno valutate con attribuzione di punteggio anche altre tipologie di veicoli impiegati nel servizio con caratteristiche atte a ridurre l'impatto ambientale.
12. Gli autisti, in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ed una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione per la gestione di eventuali emergenze.

Art. 41
Orari di trasporto e consegna dei pasti per la ristorazione scolastica e asilo nido

1. I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di ristorazione scolastica del Comune di Alassio e del Comune di Garlenda a cura della Ditta.
2. Per il plesso di via Neghelli, la Ditta dovrà espletare ogni operazione attinente la consegna dei contenitori e ritiro degli stessi, nonché quanto attinente al servizio oggetto del presente appalto, utilizzando l'accesso posto sul retro dell'edificio.
3. La consegna dei pasti presso ogni Centro di Ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra 20'e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.
4. Gli orari del consumo del pranzo sono quelli indicati nel precitato Allegato 1 "Indirizzi dei plessi scolastici".
5. Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e

conseguentemente un orario di trasporto pasti adeguato.

6. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore.
7. Per ogni terminale di distribuzione la Ditta emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati.
8. Su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dalla Ditta l'orario di carico e di partenza del mezzo. La bolla deve indicare la firma leggibile del consegnatario.
9. Il personale scolastico e/o il personale del gestore del servizio di supporto rilevazione buoni mensa, il responsabile del servizio educativo estivo e personale del servizio asilo nido incaricato del controllo, firmerà in modo leggibile, per ricevuta, specificando l'orario di arrivo e consegna, restituendone copia alla Ditta e inoltrando l'originale ai diversi competenti Servizi del Comune di Alassio e del Comune di Garlenda per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile dovuto.

Art. 42

Orari di trasporto e consegna dei pasti per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare

1. I pasti per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare devono essere consegnati presso l'asilo nido comunale "Piccolo Principe" o eventuale altra indicazione logistica del committente, alle ore 11.15.
2. Eventuali modificazioni all'orario di consegna ovvero l'individuazione di un diverso luogo di consegna e relativo orario, potranno essere definite in accordo tra le parti.
3. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso, salvo cause di forza maggiore.
4. La Ditta emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.
5. Il personale del servizio di assistenza domiciliare o altri soggetti indicati dal Comune, preposto al ritiro dei pasti da veicolarsi agli utenti, firmerà per ricevuta, restituendone copia alla Ditta ed inoltrando l'originale al competente Servizio Politiche Sociali del Comune di Alassio, capofila dell'ATS n. 16 Alassio - Garlenda, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile dovuto.
6. La Ditta ritirerà giornalmente i contenitori vuoti del giorno precedente per il lavaggio e sanificazione.
7. In relazione a quanto previsto dal precedente art. 2 comma 5 circa la possibilità di espletamento del servizio di trasporto e consegna pasti domiciliari da parte della Ditta stessa, gli orari, le relative modalità organizzative e comportamentali ed onere economico aggiuntivo saranno definite tra le parti.

Titolo VI

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 43

Somministrazione portate

1. La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche debitamente vidimate dall'ASL.
2. Il Comune qualora l'I.A. non rispettasse quanto previsto delle Tabelle delle grammature, si riserva di applicare le penalità di cui all'art. 79 del presente Capitolato.

3. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 44

Tabella pesi a cotto

1. La Ditta deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione.
2. Detta tabella deve essere formulata per ogni menù e per ordine di scuola e servizio.
3. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.
4. Al fine di garantire la distribuzione della quantità dovuta ad ogni utente prevista nella tabella dietetica, la Ditta appaltatrice deve predisporre una tabella relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in relazione ai menu invernali ed estivi, ad uso del personale addetto alla distribuzione, per avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.
5. Detta tabella deve essere esposta nei refettori ed aggiornata in relazione ad ogni menù ed altresì trasmessa al Comune di Alassio e per esso ai Servizi Attività Educative e Diritto allo studio e Politiche sociali ed al competente ufficio del Comune di Garlenda.
6. E' importante che il personale addetto sia adeguatamente formato sull'importanza del rispetto della porzionatura e distribuisca con appropriati utensili che abbiano la capacità idonea a contenere la porzione prevista con una sola presa (es. mestoli dosatori a capacità nota o altro).

Art. 45

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti veicolati per la refezione scolastica

1. I pasti sono distribuiti da personale della Ditta nei locali ad uso refettorio dei vari plessi scolastici (c.d scodellamento).
2. Il personale addetto provvede alla preparazione dei tavoli nelle sale refezione prima del sopraggiungere del mezzo che trasporta i pasti.
3. Per ogni singolo commensale vengono disposti: bicchieri e stoviglie in plastica rigida atossica (materiale a perdere) nonché tovagliette di carta forniti dal gestore. Per l'utenza della scuola secondaria di primo grado che fruisce del sistema di distribuzione self-service dovrà essere assicurata la fornitura di stoviglie (bicchieri, piatti e posate) monouso eco-compatibile e biodegradabile e degli altri materiali (tovaglioli, vassoi, contenitori, ecc) necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.
4. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le prescrizioni dettate dal manuale di autocontrollo H.A.C.C. P e specificamente, ma non esaustivamente:
 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - indossare camice, copricapo e guanti monouso che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - esibire il cartellino di riconoscimento;
 - imbandire, ad esclusione della modalità con self- service, i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
 - conservare posate, piatti e bicchieri di riserva su apposito tavolo con idonea copertura e rimuoverli

al termine del servizio;

- conservare olio, aceto e sale su apposito tavolo con idonea copertura e rimuoverli al termine del servizio;
 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 - procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione, relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto, salvo le diverse intese tra Comune, Istituzione scolastica e competente Servizio ASL relative all'inversione del primo piatto con il secondo come previsto al precedente art. 2.
 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
5. Per la Scuola dell'Infanzia e per la prima classe della Scuola Primaria è richiesto il taglio della carne e lo sbucciatura della frutta.
 6. Il personale attenderà quindi che tutti i commensali abbiano lasciato le sale di refezione per provvedere immediatamente alla sparcchiatura dei tavoli ed alla rigovernatura delle sale.
 7. Le sale verranno pulite con detersivi e prodotti igienici idonei. Sono da preferirsi prodotti ecocompatibili, sgrassanti.
 8. Gli utensili e le attrezzature utilizzate verranno portate per il lavaggio nella sede aziendale.

Art. 46

Informazione ai commensali

1. La Ditta è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati, di quarta gamma, del Mercato Equo e Solidale, di distribuzione biologica e/o a lotta integrata, a marchio garantito.

Art. 47

Prescrizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle disposizioni regionali in materia, nonché a quanto previsto dal Regolamento

locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

2. In particolare si evidenziano i seguenti divieti:
 - il fumo è rigorosamente vietato durante tutte le fasi lavorative;
 - è vietato assaggiare il cibo con le dita;
 - è vietato manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti di gomma;
 - è vietato indossare braccialetti, anelli, orologi da polso, ecc;
 - evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
 - evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando, per quanto possibile, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc... naturalmente puliti;
 - evitare di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso, ecc...

Titolo VII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 48

Sanificazione

1. L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.
2. La Ditta deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano in osservanza alle prescrizioni di legge.
3. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la Ditta Ha indicato nel progetto ed accettati dal Comune.
4. E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei centri di ristorazione scolastica e dei servizi estivi per minori provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali, dei pavimenti e degli arredi utilizzati per la ristorazione (refettori, locali accessori, dispense, servizi igienici, spogliatoi) provvedendo altresì alla periodica pulizia delle vetrate dei refettori.
5. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.

Art. 49

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione

1. Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
2. I detersivi e gli strofinacci impiegati devono essere di ottima qualità al fine di grassare i pavimenti ed evitare il formarsi di odori sgradevoli all'interno della sala di somministrazione nonchè garantire il rispetto delle norme di igiene e sanificazione previste dalla normativa vigente, preferibilmente eco-compatibili.
3. In particolare l' I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs 25 febbraio 2000 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medicochirurgici.

4. Di tutti i prodotti di pulizia che l' I.A. intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili con riferimento ai criteri di qualità ecologica Ecolabel, della Decisione 2005/344/CE del 23 marzo 2005 e della successiva Decisione 2011/383/UE del 28 giugno 2011.
5. Per i prodotti carta-tessuto idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e la pulizia di superfici, si ritiene preferibile e ciò sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di punteggio nell'ambito del profilo tecnico- organizzativo del servizio, l'uso di prodotti conformi ai criteri Ecolabel (Decisione 2009/ 568 CE del 9 luglio 2009) e comunque devono essere utilizzati prodotti che rispettano criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
6. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi della normativa vigente.
7. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.
8. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
9. L'approvvigionamento di tutti i prodotti necessari per la pulizia, sanificazione e detersione è a carico della Ditta.
10. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 50

Disinfestazione e Derattizzazione

1. La disinfestazione e derattizzazione dei locali in uso è a carico dell'I.A. la quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.
2. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire dovranno essere conformi alle norme in vigore.
3. L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione dei competenti soggetti preposti al controllo.

L'I.A. è tenuta, ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e del proprio Sistema HACCP, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva e relativo monitoraggio dei locali di ristorazione (cucina, dispensa, refettori, locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, zone di pertinenza) ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio prima dell'avvio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale ed a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di

permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

L'I.A. dovrà conservare presso il centro di cottura e presso i terminali di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni.

Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione possono essere svolte esclusivamente da ditte in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

L'I.A. dovrà provvedere all'installazione di **Fly killer** per insetti volanti presso il centro cottura e nei locali di smistamento pasti.

rt. 51

Divieti

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.
3. La fornitura degli armadi, ove è necessario, è a carico dell'I.A.
4. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro di Produzione Pasti e presso ogni Centro di Ristorazione.

Art. 52

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Art. 53

Pulizie esterne

1. Le pulizie di eventuali aree esterne in uso alla Ditta sono a carico della stessa.

Art. 54

Rifiuti

1. Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti secondo le prescritte disposizioni di legge e regolamentari in materia che si intendono qui richiamate.
2. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, negli appositi contenitori per la raccolta.
3. E' fatto obbligo alla Ditta di rispettare le norme e le disposizioni regolamentari dettate dal Comune di Alassio e di Garlenda in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, conferendo i rifiuti negli apposti specifici contenitori.
4. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Cottura e/o dei Centri di Ristorazione, nell'ambito dei cortili o spazi di pertinenza.

5. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.
6. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
7. Qualora si verificassero, nelle sedi di ristorazione, otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.
8. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti del Centro di Cottura sono a carico della Ditta.
9. E' fatto altresì obbligo alla Ditta di osservare le disposizioni regolamentari in materia di raccolta rifiuti dettate dal Comune sede del centro di cottura.

Art. 55
Servizi igienici

1. I servizi igienici annessi al Centro di Cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
2. La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al Servizio di Ristorazione, unicamente utilizzati dal personale della Ditta, è a carico della stessa.
3. Qualora si tratti di servizi in comune con personale delle scuole occorre predisporre un programma che preveda turni alterni per la pulizia, da inviare in copia alla scuola ed al Comune.
4. I servizi igienici destinati agli addetti devono essere dotati di sapone disinfettante, carta igienica e asciugamani a perdere, forniti e ripristinati a cura dell'I.A.

Art. 56
Utilizzi e manutenzioni

1. I Comuni di Alassio e Garlenda mettono a disposizione della Ditta ad uso gratuito, i propri locali adibiti a refettorio, nelle scuole in cui è prevista la somministrazione dei pasti e le relative attrezzature con obbligo per la Ditta, al termine del contratto, della restituzione nello stato in cui erano alla consegna, salvo il normale deperimento d'uso.
2. I locali in cui verrà effettuato il servizio di ristorazione scolastica e le relative attrezzature, arredi ed utensili nelle loro attuali condizioni di fatto, vengono verificati ed accettati dalla Ditta con la sottoscrizione del presente capitolato e consegnati, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti, prima dell'inizio del servizio.
3. l'I.A è tenuta a comunicare l'installazione di attrezzature, utensili e/o arredi che intende effettuare nei locali utilizzati per l'espletamento del servizio.
4. La manutenzione e pulizie delle attrezzature di proprietà comunale, dei frighi/congelatori messe a disposizione della Ditta, sono a carico di quest'ultima.
5. Sono a carico del Comune di Alassio e del Comune di Garlenda le spese per la fornitura degli arredi presso le proprie sedi scolastiche oltrechè la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di ristorazione nei propri plessi, fatto salvo nell'offerta tecnica eventuale sostituzione e/o introduzione di nuove attrezzature e interventi migliorativi per allestimento refettori.
6. La Ditta nell'ambito delle rilevate necessità legate all'espletamento del servizio di cui trattasi deve provvedere all'integrazione o sostituzione delle attrezzature, utensili, stovigliato presenti in

detti centri di ristorazione a sua cura e spese senza nulla pretendere dal Comune, necessari per il mantenimento degli standard di qualità previsti nel presente capitolato.

7. Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato di locali, attrezzature, impianti, arredi e utensili consegnati. In nessun caso è consentito l'utilizzo di attrezzature e/o elettrodomestici di proprietà del Comune per finalità diverse dal servizio di ristorazione.
8. Ogni e qualsiasi onere di carattere manutentivo ordinario e/o straordinario, di modifica e/o adeguamento degli impianti tecnologici e alle reti, spese per le utenze energetiche, idriche e smaltimento rifiuti afferenti al centro di produzione pasti è a carico della Ditta.
9. Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni, eventuali sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell' I.A.
10. Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell' I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all' I.A.

Art. 57

Alimentazione delle attrezzature

1. Le attrezzature, ove presenti, nei locali sedi di ristorazione sono alimentate elettricamente.
2. Per l'uso delle stesse, l' I.A. deve tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

Art. 58

Riconsegne al Comune e divieto di variazione di destinazione d'uso

1. Alla scadenza del contratto, l' I.A. si impegna a riconsegnare al Comune di Alassio e di Garlenda i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, fatto salvo il normale deperimento d'uso, comprensivi di tutti eventuali interventi migliorativi e tecnologici che l' I.A. potrà apportare nella durata dell'appalto e degli utensili, attrezzature e arredi eventualmente forniti dall' I.A.
2. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.
3. L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa messi a disposizione per la finalità del presente appalto.
4. Qualora si rendesse necessario eseguire lavori a impianti e attrezzature, previamente e debitamente autorizzati dal Comune di Alassio o dal Comune di Garlenda, l'I.A. dovrà fornire al Comune dichiarazione di conformità dei lavori eseguiti.

Titolo VIII PERSONALE

Art. 59

Personale

1. L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della Ditta.

2. Tutte le disposizioni del presente Titolo e quanto disposto in particolare dall'art. 30, commi 4, 5, 5 bis e 6 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. devono essere scrupolosamente osservate dalla Ditta affidataria.
3. Il personale impiegato per il servizio deve essere idoneo all'espletamento delle mansioni ricoperte, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
4. Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o altra specifica documentazione da presentarsi su richiesta del Committente.
5. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
6. La Ditta si obbliga all'incondizionato rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs 81/2008 e successivo D.Lgs 106/2009.
7. Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve curare l'igiene personale e scrupolosamente osservare le disposizioni e prescrizioni di legge e quanto previsto dal presente capitolato in materia igienico-sanitarie.
8. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della Ditta.
9. Il Comune di Alassio è sollevato da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, requisiti igienico-sanitari del personale, assicurazioni infortuni e responsabilità verso terzi.
10. A richiesta del Comune la Ditta dovrà esibire i libri paga e matricola del personale impiegato nel servizio e provare di aver effettuato i versamenti contributivi previsti dalle vigenti disposizioni in materia, presentando il relativo DURC in corso di validità.
11. Il personale impiegato nel Servizio di ristorazione adotta nello svolgimento delle proprie funzioni, comportamenti improntati alla correttezza e trasparenza.
12. Il rapporto tra il personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle mense ed i commensali è ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia.
13. La Ditta si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza e/o utenti fruitori del servizio fino all'allontanamento nei casi di provata gravità.
14. L'allontanamento potrà essere richiesto, per motivate ragioni, anche dal Comune.
15. Il personale addetto al servizio deve indossare uniformi rispondenti alle prescrizioni sanitarie e mantenerne l'irrepreensibile pulizia.
16. Il Comune pone a disposizione del personale della Ditta operante nei centri di ristorazione scolastica idonei armadietti spogliatoio.
17. L'eventuale integrazione o sostituzione degli attuali armadietti sarà a cura e spesa della Ditta.

Art. 60
Organico addetti

1. La Ditta ha l'obbligo di assicurare il funzionamento del servizio con personale alle proprie dipendenze, nel numero, requisiti professionali, mansioni e modalità ed orari di impiego come previsto dal presente capitolato e progetto tecnico - organizzativo offerto.
2. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta in ogni sede di lavoro: Centro produzioni pasti, sedi di ristorazione con pasti veicolati del Comune di Alassio e di Garlenda.

3. L'organico minimo, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal concorrente come numero, mansioni, livello, monte ore e sedi operative di servizio da esplicitare nel predetto progetto organizzativo-gestionale.
4. Ogni variazione relativa all'elenco dell'organico dichiarato, con indicazione delle relative qualifiche professionali, deve essere tempestivamente comunicata al Comune ove il personale presta servizio e comunque tali adempimenti devono essere posti in essere ad ogni inizio di anno scolastico di durata dell'appalto sia per il Comune di Alassio che di Garlenda.
5. La Ditta deve produrre prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto, l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato in conformità con l'organico dichiarato in sede di offerta, con indicazioni delle relative qualifiche professionali e sedi operative di servizio.
6. Per sostituzioni temporanee e/o nuove assunzioni del personale è preferita la priorità ad operatori residenti nell'Ambito Territoriale Sociale n. 16 Alassio-Garlenda in possesso delle professionalità richieste.
7. Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti della ristorazione; in tale caso la Ditta provvederà con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
8. Per ogni refettorio scolastico deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione tale da assicurare il corretto espletamento del servizio.
9. La Ditta dovrà dotarsi di adeguato sistema di controllo delle presenze ed orari del personale in servizio.

Art. 61

Direttore-Responsabile tecnico del servizio ristorazione

1. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore-Responsabile tecnico della Ditta con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza, rilevata dal curriculum professionale, in posizioni di Direzione di un servizio di ristorazione.
2. **Si precisa che il curriculum professionale in sede di gara ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio riferito all'esperienza, va reso in forma anonima.**
3. E' suo compito assicurare la funzionalità del servizio di ristorazione in armonia con le politiche aziendali, per raggiungere, attraverso il puntuale rispetto degli oneri contrattualmente assunti, il livello di qualità richiesto.
4. A lui spetta il coordinamento operativo dell'intero servizio, mantenere il costante contatto con il Comune di Alassio e Comune di Garlenda e per esso i Rappresentanti delle Amministrazioni Comunali, il Dirigente ed i Responsabili dei Servizi 2.4 Attività Educative e Diritto allo Studio e 2.3 Politiche Sociali, del Comune di Alassio, il Responsabile dell'Ufficio competente del Comune di Garlenda, le Autorità Scolastiche, preposti al controllo dell'andamento del servizio, verificare la corretta esecuzione del servizio oggetto del presente appalto.
5. E' il Responsabile dell'applicazione del piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.).
6. In caso di assenza o impedimento del Direttore-Responsabile del servizio di ristorazione (ferie, malattia, ecc.), la Ditta deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore-Responsabile e darne comunicazione al Comune, allegando lo specifico curriculum professionale.

7. L'eventuale sostituzione definitiva del Direttore-Responsabile del servizio ristorazione durante la durata dell'affidamento dell'appalto dovrà essere effettuata solo con altro addetto di pari qualifica e professionalità come richiesti e previsti al primo comma del presente articolo.
8. L'I.A deve individuare e comunicare al Comune di Alassio e di Garlenda, prima dell'avvio del servizio, il nome del Direttore-Responsabile.

Art. 62

Reintegro personale mancante

1. Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni Centro di Ristorazione scolastica.
2. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
3. Nel caso di variazione del personale rispetto a quanto dichiarato in offerta, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera o posta certificata al Comune per l'approvazione formale.
4. In mancanza di tale approvazione l'I.A. non può procedere ad alcuna variazione che modifichi l'offerta di gara.
5. L'inottemperanza o la tardività per tale adempimento comporta l'applicazione della penalità come prevista al successivo art. 79.

Art. 63

Formazione e addestramento

1. La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.
2. Del programma e calendario in materia di formazione ed aggiornamento del personale, la Ditta deve dare puntuale informazione e comunicazione al Comune di Alassio e per esso al competente Servizio Attività Educative e Diritto allo Studio.
3. Fermo restando, gli obblighi di legge alla formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi del D.Lgs 81/2008 e successivo D.Lgs 106/2009 l'appaltatore è tenuto agli obblighi della formazione ed addestramento professionale per il personale addetto e specificamente:
 - a) per il personale addetto alla produzione del pasto la formazione non deve essere inferiore a numero 25 ore annuali e deve trattare in particolare i seguenti temi:
 - standard di qualità previsti nel capitolato;
 - alimentazione, dietetica e salute con particolare riferimento alla ristorazione scolastica;
 - preparazione delle diete speciali nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e privacy;
 - autocontrollo nella ristorazione collettiva;
 - igiene e microbiologia degli alimenti;
 - accettazione e conservazione delle derrate;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione, stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - b) per il personale addetto alla distribuzione del pasto la formazione non deve essere inferiore a 10

ore annuali e deve trattare in particolare i seguenti temi:

- standard di qualità previsti nel capitolato;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione dei pasti ed auto- controllo;
- pulizia, sanificazione, disinfezione; uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- comunicazione con l'utenza scolastica;
- dietetica particolare.

c) per il personale addetto al trasporto del pasto la formazione non deve essere inferiore a 6 ore annuali e deve trattare in particolare i seguenti temi:

- standard di qualità previsti nel capitolato;
- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento dei pasti trasportati;
- situazioni di emergenza.

4. Sarà oggetto di valutazione e attribuzione di punteggio nell'ambito dell'offerta tecnica il numero di ore di formazione aggiuntive rispetto ai minimi obbligatori richiesti per ciascuna figura professionale come in su indicate rispettivamente alle lettere a) b) e c).

Art. 64

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

1. La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto dall'art. 28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.
2. Tutto il personale in servizio dovrà essere provvisto, giusto il disposto degli artt. 18 e 26 del D.lgs 81/08, di visibile cartellino di identificazione riportante l'indicazione della Ditta ed il nome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 e D.Lgs 193/2007.
4. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dalla I.A.
5. La pulizia del vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.
6. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

Art. 65

Controllo della salute degli addetti

1. L'Azienda ASL territorialmente competente può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli

utenti.

Art. 66

Applicazioni contrattuali e clausola sociale

1. La Ditta deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali in osservanza a tutte le disposizioni di leggi vigenti in materia.
2. Con riferimento all'art. 50 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i (clausola sociale) la Ditta aggiudicataria, al momento dell'attivazione del servizio, laddove possibile e nei limiti in cui ciò risulti compatibile con la propria organizzazione aziendale e con le esigenze tecnico-organizzative connesse alle modalità di organizzazione del servizio oggetto di appalto, dovrà garantire il riassorbimento di tutto il personale oggi impiegato nel servizio nel rispetto del CCNL di settore Turismo e Pubblici esercizi e delle intese ed accordi sindacali in materia.
3. L'impresa uscente deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza degli addetti al servizio prestato negli ultimi tre mesi. La stessa impresa si obbliga ad effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio
4. La Ditta è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
5. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
6. L'I.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali Imprese subappaltatrici.
7. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti e di richiedere di esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente appalto.
8. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale, già decisi o futuri, sono a carico della Ditta.
9. L'I.A. è tenuta al rispetto delle normativa vigente, relativa alla tutela della salute delle donne e dei minori.
10. E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.
11. Nell'offerta economica l'operatore deve obbligatoriamente indicare, al fine di evitare l'esclusione dalla gara, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95 comma 10 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

TITOLO IX

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67

Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sociale e igienico-sanitarie

1. La Ditta deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. nonché le determinazioni in materia dell'ANAC ed il DUVRI riferito al presente appalto).
2. E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ex D. Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i..
3. L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D. Lgs.81/08 artt. 28 e 29.
4. Poiché il servizio oggetto dell'appalto si svolge all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è il committente, il Comune di Alassio e di Garlenda hanno redatto, unitamente ai Datori di lavoro delle Istituzioni scolastiche che ne cureranno l'applicazione operativa secondo le prescrizioni della determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, il DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) che indica le misure adottate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze di cui all'art.26 del D. Lgs.81/08.
5. Tale documento sarà allegato al contratto d'appalto nella formulazione definitiva e viene messo a disposizione in allegato al presente capitolato ai fini della formulazione dell'offerta.
6. Il DUVRI è redatto in via preventiva alla fase di appalto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 comma 3 ter del D. Lgs.81/08 mentre il DUVRI definitivo sarà costituito dal documento elaborato in via preventiva modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l' I.A. dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto indicato) ed allegato al contratto.
7. L'I.A., dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche che dovrà essere coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze definitivo, fornendone copia al ciascun Comune prima dell'avvio del servizio sotto pena di decadenza del contratto.
8. Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto e sarà allegato al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze (DUVRI).
9. Il DUVRI potrà essere aggiornato, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative.
10. In relazione all'art.26 comma 6 del D.lgs 81/08 l'Impresa deve specificamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve essere congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio.
11. Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, (art. 26 comma 5 D.Lgs 81/08) essi devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.
12. In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. Lgs.81/08 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale dell'I.A. deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.
13. La Ditta deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a

quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e collegamento con i referenti alla sicurezza del Comune di Alassio, del Comune di Garlanda e delle locali Istituzioni Scolastiche.

14. La Ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi nazionali e regionali e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
15. L'appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
16. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A., ad eccezione di quello utilizzato per eventuale attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.
17. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 68

Operazioni non autorizzate

1. E' fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal Capitolato con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 69

Impiego di energia elettrica

1. L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della Ditta deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.
2. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

Art. 70

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

1. La Ditta deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e predisporre apposti cartelli relativi alla sicurezza sul lavoro da affiggere nei punti più appropriati.

Art. 71

Piano di sicurezza

1. La Ditta deve predisporre per il centro di cottura un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.

2. Analogamente la Ditta per quanto di competenza e relativamente ai loci utilizzati deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali.
3. A tal fine la Ditta deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.
4. La Ditta si rapporterà per competenza con il Dirigente scolastico per la conoscenza ed applicazione dei piani di sicurezza relativi ai plessi in cui opera il proprio personale nell'ambito dell'affidamento del presente appalto.

Titolo X VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 72

Diritto di controllo del Comune sullo svolgimento dei servizi

1. La vigilanza ed il controllo sulla gestione oggetto del presente affidamento compete al Comune di Alassio ed al Comune di Garlenda, in forma congiunta e/o disgiunta per le parti comuni del servizio ed a ciascun Comune per le parti di propria competenza ed afferenza, 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.
2. Il Comune, potrà, conseguentemente, disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché controllare la preparazione dei pasti, la buona conservazione degli alimenti, il rispetto delle norme di igiene ed in generale l'ottemperanza ai contenuti del progetto gestionale prodotto.
3. Il Comune di Alassio e il Comune di Garlenda, attraverso i propri incaricati dei Servizi di competenza ed il RUP, esercitano la vigilanza ed i controlli di cui al presente articolo.
4. La Ditta è obbligata a fornire al personale incaricato di cui al precedente comma 3, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso al Centro di Produzione ed ai magazzini e fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.
5. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Cottura ed i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto di gestione come presentato.
6. Il Comune potrà richiedere al competente Servizio dell'ASL territoriale periodici interventi, con prelievi di campioni sia in fase di preparazione che di consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.
7. Il Comune di Alassio e il Comune di Garlenda si riservano altresì la facoltà di espletare la vigilanza, verifica ed il controllo sul servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, attraverso la costituzione di una apposita Commissione mensa comunale con rappresentanza degli organismi scolastici, dei genitori e dell'ASL i cui compiti e funzionamento sono previsti nello specifico regolamento.

8. La Ditta provvede a fornire ai soggetti componenti di detta Commissione incaricati al controllo idoneo vestiario (camici e copricapo monouso) da indossare durante la visita al Centro di Cottura. Detti componenti sono tenuti ad attuare nei compiti di controllo comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.
9. A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature, limitandosi alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti non arrecando intralcio o ritardi alle attività operative nel centro di cottura.
10. Il Comune di Alassio espleta altresì la vigilanza ed il controllo sulla gestione oggetto della presente affidamento afferente il servizio di ristorazione dell'asilo nido comunale attraverso gli organismi preposti alla vigilanza e controllo come previsti dal Regolamento di Gestione del Nido d'infanzia comunale.

Art.73

Tipologia dei controlli

1. I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, a seconda delle specifiche competenze.
2. Essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
3. I soggetti incaricati al controllo non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.
4. Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai soggetti incaricati.
5. Le ispezioni riguardano:
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione delle derrate e prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;

- organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità e qualità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo delle modalità di trasporto dei pasti;
 - controllo del rispetto degli orari di consegna a tutte le sedi di distribuzione dei pasti;
 - controllo del rispetto di tutte le prescrizioni a carico della Ditta come previste nel presente disciplinare e di quanto risulta dal progetto presentato in fase di offerta.
6. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune.
 7. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici micro-biologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
 8. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'ASL territoriale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.
 9. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
 10. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa di cui al D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni ed integrazioni.
 11. I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
 12. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.
 13. L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM e di effettuare controlli presso tutti i soggetti produttori coinvolti nella filiera dei prodotti somministrati. A tal fine l'I.A. dovrà stipulare contratti di fornitura che prevedano espressamente tale possibilità.

Art.74

Metodologia del Controllo, qualità e documentazione

1. I soggetti incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
2. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
3. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
4. Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

5. Presso ciascun centro refezionale l'I.A. dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:
 - Manuale della qualità costantemente aggiornato;
 - Manuale di autocontrollo igienico;
 - Documento di valutazione dei rischi e DUVRI;
 - Documenti di trasporto.

Art. 75
Blocco delle derrate

1. I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al blocco di derrate.
2. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
3. Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta.
4. Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla Ditta.

Art. 76
Conservazione campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione della Ditta), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18' C per le 72 ore successive.
2. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.
3. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
 - primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
 - risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
 - secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
 - contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
 - pane e dessert: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 77
Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio in relazione al presente capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto a mezzo posta elettronica certificata (PEC) entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento.
2. Nei casi in cui il Comune di Alassio o il Comune di Garlenda riscontrino successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all' I.A, per iscritto e nel termine di 48 ore lavorative dall'accertamento da parte del competente Servizio o ufficio preposto, le non conformità rilevate.
3. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, l'I.A non fornisce motivate giustificazioni scritte, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penalità previste del successivo art. 79 del presente Capitolato.
4. I tecnici incaricati dal Comune, i componenti delle Comitato mensa ed i visitatori sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell' I.A.
5. Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dei tecnici.

Art. 78
Controllo della Qualità

1. L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P. - Hazard Analysis Critical Control Point) dichiarato e conforme alle disposizioni di legge vigenti.
2. Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'I.A. ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere comunicati al Comune.
3. La Ditta deve inoltre disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati e deve essere in possesso di un sistema di qualità interno la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.
4. La Ditta è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.
5. Qualora l'I.A. dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 giorni entro i quali l'I.A. deve conformarsi.
6. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, il Comune applicherà le penalità previste dall'art. 85 del presente capitolato e nel caso di recidiva procederà alla risoluzione del contratto, segnalando le non conformità rilevate sia all'Ente certificatore sia ad Accredia.
7. L'I.A. è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo delle certificazioni di qualità per tutta la durata dell'appalto.
8. L'I.A. dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni periodiche della soddisfazione dell'utente, trasmettendo al Comune di Alassio ed al Comune di Garlenda i dati rilevati.

Titolo XI
PENALITA'

Art. 79
Penalità

1. Il Comune di Alassio ed il Comune di Garlenda a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, fatto salvo l'applicazione delle disposizioni sanzionatorie previste dalle legge in relazione alle singole violazioni accertate in materia, si riservano di applicare, previa contestazione scritta mediante lettera inviata per posta certificata (PEC) le sotto specificate penalità:

A. Standard merceologici

- A.1 - Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche: € 800,00 (diconsi euro ottocento/00);
- A.2 - Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 800,00 (diconsi euro ottocento/00);
- A.3 - Etichettatura non conforme/mancante alla vigente normativa: € 800,00 (diconsi euro ottocento/00);
- A.4 - Inosservanza di quanto prescritto dall'art. 30 del capitolato in relazione all'impiego di prodotti garantiti da marchi IGP, DOP, STG, da acquicoltura biologica o pesca sostenibile, come da offerta: € 1.000,00 (diconsi euro mille/00);
- A.5- Inosservanza di quanto prescritto dall'art. 30 del capitolato in relazione all'impiego di prodotti agricoli da filiera corta come da offerta: € 1.000,00 (diconsi euro mille/00);
- A.6 - Inosservanza di quanto prescritto dall'art. 30 del capitolato in relazione all'impiego di prodotti di provenienza dal commercio equo-solidale, anche come da offerta: € 1.000,00 (diconsi euro mille/00).

B.- Quantità.

- B.1 € 600,00 (diconsi euro seicento/00) per ogni:
- Non corrispondenza giornaliera del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- B.2 € 3.000,00 (diconsi euro tremila/00) per la:
- Totale mancata consegna giornaliera dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico, asilo nido.
- B.3 € 1.500,00 (diconsi euro millecinquecento/00) per la:
- Totale mancata consegna giornaliera di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico, asilo nido.
- B.4 € 1.000,00 (diconsi euro mille/00) per la:
- Mancata consegna giornaliera dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
- B.5 € 500,00 (diconsi euro cinquecento/00) per ogni:
- Mancata consegna giornaliera di materiale a perdere o approvvigionamento di stoviglie bio per self-service
- B.6 € 500,00 (diconsi euro cinquecento/00) per ogni:
- Mancato rispetto delle grammature, nella singola sede di ristorazione o asilo nido.
- B.7 € 300,00 (diconsi euro trecento/00) per ogni:
- porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione.
- B.8€ 4.000,00 (diconsi euro quattromila/00) per ogni:
- Sospensione del servizio senza preavviso alcuno.
- B.9 € 500,00 (diconsi euro cinquecento/00) per ogni:
- Mancata consegna dell'acqua minerale naturale e/o pane.
- B.10 € 2.000,00 (diconsi euro duemila/00) per la:
- Totale mancata consegna giornaliera dei pasti domiciliari.

- B.11 € 1.000,00 (diconsi euro mille/00) per ogni:
- Totale mancata consegna giornaliera di una portata in tutti i pasti domiciliari.
- B.12 € 600,00 (diconsi euro seicento/00) per ogni:
- Mancata consegna giornaliera di singolo pasto domiciliare.
- B. 13 € 300,00 (diconsi euro trecento/00) per mancata consegna giornaliera di una portata nel singolo pasto domiciliare.
- B.14 - € 1.500,00 (diconsi euro millecinquecento/00) per la
- Mancata totale consegna del cestino freddo.
- B.15 - € 500,00 (diconsi euro cinquecento/00) per la
- mancata corrispondenza nella consegna del numero di cestini freddi rispetto a quanto ordinato.
- B.16 - € 2.000,00 (diconsi euro duemila/00) per:
- mancata installazione di carrelli termici e/o banchi self -service .
- B. 17 - € 800,00 (diconsi euro ottocento/00) per:
- mancata riparazione e manutenzione di attrezzature.
- C - Rispetto del menù € 500,00 (diconsi euro cinquecento/00) per ogni:
- C.1 - Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
- C.2 - Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
- C.3 - Mancato rispetto del menù previsto (contorno)
- C.4 - Mancato rispetto del menù previsto (frutta - dessert)
- C.5 - Mancato rispetto del menù previsto (merenda)
- C.6- Mancato rispetto del menù previsto (pane, acqua minerale)
- C.7 - Mancato rispetto del menù previsto per i pasti a domicilio
- C.8 - Mancato rispetto del menù previsto per cestino freddo
- D - Igienico-sanitari. € 3.000,00 (diconsi euro tremila/00) per accertato/a:
- D.1 - Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- D.2 - Rinvenimento di parassiti.
- D.3 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- D.4 - Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- D.5 - Inadeguata igiene degli automezzi.
- D.6 - Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- D.7 - Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- D.8 - Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori).
- D.9 - Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- D.10 - Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- D.11 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
- D.12 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- D.13 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori).
- E. - Tempistica
- E.I € 1.000,00 (diconsi euro mille/00) per ogni:

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti veicolati, in ciascun plesso, per un ritardo ingiustificato superiore a 15 minuti rispetto alla tempistica massima prevista dall'art. 41 comma 3 del capitolato;

E.2 € 1.000,00 (diconsi euro mille/00) per ogni:

- Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti veicolati per l'asilo Nido ed utenti del servizio di assistenza domiciliare con ritardo ingiustificato superiore a 15 minuti rispetto alla tempistica massima prevista dall'art. 41 comma 3 del capitolato;

F. - Personale

F.1 € 1.000,00 (diconsi euro mille/00) per ogni:

- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo VIII del presente Capitolato.

F.2 - € 1.000,00 (diconsi euro mille/00) per ogni:

unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto

F. 3 - € 600,00 (diconsi euro seicento) per ogni:

Mancata comunicazione della sostituzione del Personale

F. 4 - € 1.000,00 (diconsi mille/00) per ogni:

Mancata presenza presso ogni centro refezionale dei documenti previsti dal Capitolato (bolle di consegna)

F. 5 - € 600,00 (diconsi euro seicento/00) per:

per ogni giorno di ritardo di mancata sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi su segnalazione del Comune.

G. - Centro di cottura

G.1 : € 3.000,00 (diconsi euro seimila/00) per:

inosservanza dell'adempimento previsto dall'art.3 comma 7 del presente capitolato in ordine al Piano di emergenza come da offerta;

G.2 : € 5.000,00 (diconsi euro cinquemila/00) per:

utilizzo di centro di produzione pasti diverso da quello dichiarato in sede di gara.

H – Prescrizioni capitolato

H.1 Per ogni giorno di ritardo sull'attuazione, nei tempi programmati, di quanto offerto in sede di gara sia come piano del servizio che come elementi migliorativi – Euro 300,00;

H.2 Per ogni mancato rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro Euro 600,00;

H.3 Per ogni violazione delle disposizione in materia di subappalto dei servizi € 300,00;

H.4 Per ogni ulteriore infrazione alle prescrizioni del capitolato speciale a seconda della gravità da 300,00 a 5.000,00 Euro.

H.6 Mancato rispetto degli obblighi contrattuali che risulti lesivo all'immagine dell'Amministrazione, comprovato anche dal risalto degli eventi sugli organi di stampa, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno: da 2.500 a 5.000 euro.

2. Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penalità verrà determinato desumendolo o raggugiandolo alla violazione più assimilabile.

3. L'eventuale mancata realizzazione da parte dell'I.A. delle proposte migliorative offerte in sede di gara comporterà l'obbligo per la stessa del pagamento di una penale la cui entità sarà commisurata al valore dell'eventuale proposta non realizzata, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

4. In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto, le penalità tutte su indicate saranno prima raddoppiate.
5. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo totale del contratto.
6. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore procedendo nei confronti della Ditta stessa alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.
7. La Ditta ha l'obbligo in ogni caso di procedere all'immediata integrazione delle quantità mancanti di prodotti e/o immediata sostituzione di quelle non a norma.
8. La sanzione definitivamente irrogata verrà comunicata all'impresa e detratta al successivo rateo mensile.
9. Il Comune richiede all' I.A. i rimborsi che è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell' I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

Titolo XII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 80 Prezzo del pasto

1. Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menù, nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune di Alassio e dal Comune di Garlenda all'I.A. tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente la gestione del servizio di cui trattasi.

Art. 81 Pagamento del corrispettivo

1. Il pagamento del corrispettivo dei pasti e/o cestini da viaggio espressamente ordinati e consegnati nel mese avverrà dietro presentazione di specifiche fatture al Comune di Alassio e al Comune di Garlenda debitamente vistate dai competenti Servizi 2.4 Attività Educative e Diritto allo studio e 2.3 Politiche Sociali del Comune di Alassio e dal competente Ufficio del Comune di Garlenda con allegati i buoni mensa ritirati giornalmente e/o la documentazione comprovante l'avvenuta consegna come specificamente prevista nei precedenti articoli del presente capitolato.
2. La Ditta dovrà emettere distinte fatture (pasti Asilo Nido – pasti refezione scolastica per il Comune di Alassio e per il Comune di Garlenda – pasti servizio estivo per minori – pasti assistenza domiciliare per ATS n.16 Alassio-Garlenda) specificando il numero dei pasti ordinati e consegnati per ogni tipologia di utenza.
3. Il pagamento delle fatture che saranno liquidate sulla base del prezzo offerto in gara riferito al costo unitario di ogni pasto, avverrà entro il termine massimo di giorni 60 (sessanta) dalla data di

registrazione delle fatture da parte di ciascun Comune, con le modalità di cui al vigente regolamento di contabilità dell'Ente, previa acquisizione del DURC in corso di validità e nel rispetto delle disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i..

4. L'I.A. si obbliga a rispettare la clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge 10 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. e di adempiere a tutte le obbligazioni previste a suo carico. Il mancato rispetto delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari comporta ai sensi dell'articolo 3 comma 8 della Legge 136/10 la nullità del contratto. Le movimentazioni finanziarie di qualsiasi importo devono essere eseguite con mezzi di pagamento che ne consentano in ogni caso la tracciabilità, per questo i pagamenti devono essere unicamente effettuati tramite bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Ai sensi dell'art. 3 comma 9 della legge 10 agosto 2010 n. 136, il mancato utilizzo dei suddetti strumenti finanziari costituisce causa di risoluzione del contratto.
5. Viene espressamente convenuto che sia il Comune di Alassio che il Comune di Garlenda potranno trattenere sul prezzo da corrispondere alla Ditta le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta stessa, o il rimborso di spesa a pagamento di penalità.
6. In caso di Associazione di imprese la fatturazione resterà unica e sarà effettuata dalla mandataria.

Art. 82

Clausola di revisione periodica del prezzo

1. Il prezzo di aggiudicazione riferito al costo unitario di ogni pasto rimarrà invariato per il primo anno di validità del contratto, potendo successivamente e/o in caso di rinnovo e a richiesta documentata dell'Aggiudicatario, essere soggetti a revisione annuale, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 106, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i in base all'indice ISTAT, mese di settembre, delle variazioni dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.
2. La presente procedura sarà adottata anche nel caso di rinnovo del contratto.

Titolo XIII

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Art. 83

Clausola risolutiva espressa

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

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- e) grave episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia dell'aggiudicatario;
- f) grave episodio di errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- g) interruzione non motivata del servizio;

- h) mancata osservanza delle disposizioni di cui all'art. 17 del presente capitolato;
 - i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - l) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dalla Committente;
 - m) gravi danni prodotti a locali, impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
 - n) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;
 - o) mancata osservanza del Reg.CE n. 852/2004 e s.m.i..
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di Alassio o del Comune di Garlanda in forma di lettera raccomandata o comunicazione inviata tramite PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
 3. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di risarcimento per danni subiti.
 4. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.
 5. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune di Alassio o il Comune di Garlanda avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'I.A. con cui il contratto è stato risolto.
 6. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.
 7. All' I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.
 8. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A., nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.
 9. Il Comune di Alassio o il Comune di Garlanda ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice lettera raccomandata o comunicazione inviata tramite PEC con messa in mora di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, qualora dovessero emergere a carico dell'Impresa assegnataria irregolarità tali da pregiudicare la validità del rapporto contrattuale, in particolare la sopravvenuta incapacità di cui all'art. 80 del Decreto legislativo 50/16 con particolare riferimento a irregolarità contributive in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa.
 10. Dell'avvenuta risoluzione è data altresì notizia dall'Ente agli organismi competenti a riceverla.

Art. 84

Risoluzione per inadempimento

1. Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.
 2. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.
- Inoltre alla risoluzione contrattuale si procederà qualora l' I.A. si renda colpevole di frode, di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti a suo carico dal presente Capitolato ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiamo causato disservizio per il Comune di Alassio o per il Comune di Garlanda, ovvero vi sia stato grave inadempimento della I.A. stessa nell'espletamento del servizio mediante associazione in partecipazione e cessione anche parziale del contratto.

3. Si procederà alla risoluzione del contratto quando il totale delle penali annue irrogate supera il 10% dell'importo totale del contratto come previsto al precedente art. 79 comma 5 del presente capitolato.

4. Il Comune procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto al risarcimento di tutti i danni eventualmente patiti dal Comune, compresa l'eventuale esecuzione in danno.

Art. 85

Licenze ed autorizzazioni

1. L'I.A. deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato come prescritte dalle vigenti disposizioni di legge.

2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste, prima dell'avvio del servizio, ai competenti organi dall' I.A. a sua cura e spese e dovranno essere intestate al Legale rappresentante della Ditta.

Art. 86

Controversie e Foro competente

1. Le controversie relative al presente affidamento devono essere risolte con spirito di reciproca comprensione.

2. Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Alassio e/o il Comune di Garlenda e la Ditta appaltatrice in ordine al presente capitolato sarà competente il Foro di Savona.

Titolo XIV NORME FINALI

Art. 87

Adempimenti in ordine ai regolamenti CE

1. L'I.A. si impegna a promuovere e agevolare le eventuali e necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune di Alassio e del Comune di Garlenda , dei benefici di cui al Regolamento CE n. 2017/39 del 3 novembre 2016 e reg Ce 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, fornendo i documenti necessari per l'applicazione del suddetto regolamento CE.

Art. 88

Costanza di requisiti e condizioni

1. L'I.A. deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

Art. 89

Rapporto con i Servizi Comunali

1. L'I.A. opererà in stretta collaborazione con i competenti Servizi 2.4 Attività educative e Diritto allo Studio, Servizio 2.3 Politiche Sociali del Comune di Alassio ed il competente Ufficio del Comune di

Garlenda garantendo la partecipazione del Direttore-responsabile ad apposite riunioni volte all'esame congiunto delle problematiche generali o specifiche emergenti dalla gestione e svolgimento del servizio.

2. La predisposizione di momenti di verifica è curata, per competenza, da ciascuno dei competenti Servizi comunali sopra menzionati, secondo tempi, modalità organizzative e di raccolta dati, produzione di documenti che si riterranno più idonei ed opportuni.
3. Fermo restando quanto la Ditta ha presentato in offerta relativamente alle migliorie, assumendone impegno di farla diventare parte integrante del presente disciplinare, attraverso la relativa sottoscrizione, la stessa dovrà collaborare con il Comune di Alassio, il Comune di Garlenda e le Istituzioni scolastiche nell'ambito di progetti o iniziative di educazione alimentare rivolte alla popolazione e/o alle scuole, di valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta, di informazione sui prodotti del commercio equo e solidale in ottemperanza alle disposizioni regionali in materia. Dell'eventuali sponsorizzazioni concesse il Comune di Alassio e/o il Comune di Garlenda si impegnano a darne adeguata pubblicizzazione.
4. Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza fra il Comune interessato e la Ditta, senza che ciò comporti alterazioni ai rapporti contrattuali come fissati in sede di affidamento del servizio di cui trattasi.

Art. 90

Clausola interpretativa

1. Le indicazioni e le prescrizioni del presente Capitolato non possono essere interpretate nel senso che sia escluso dagli obblighi della Ditta ciò che non è esplicitamente espresso e che pure è necessario per la compiutezza del servizio oggetto del presente affidamento.

Art. 91

Clausola di inscindibilità

1. Tutte le clausole contenute nel presente capitolato sono correlative e consequenziali tra di loro, siccome formanti un unico ed inscindibile contesto.

Art. 92

Domicilio eletto

1. Per ogni effetto di legge l'I.A. elegge domicilio presso il Comune di Alassio.

Art. 93

Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003, si avvisa che i dati raccolti nel corso della procedura di espletamento della gara e di stipulazione del contratto saranno trattati ai soli fini previsti dalla normativa di settore, dalla normativa in materia di semplificazione amministrativa ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti o di ricorso all'autorità giudiziaria.
2. L'I.A. si impegna a custodire e a non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti, l'Autorità scolastica e le Amministrazioni comunali di cui possa venire a conoscenza o in possesso, secondo le

regole previste dal D. Lgs.196/2003 e s.m.i. e novellate disposizioni di cui al regolamento UE 2016/679.

3. A tal fine l'I.A. si impegna a trasmettere entro l'avvio del servizio ai competenti Servizi comunali il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto della suddetta normativa.

Art. 94

Disposizioni finali e di rinvio – Protocollo di legalità

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia ed in generale a tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente affidamento.

2. L'I.A. assume impegno all'osservanza dello scrupoloso rispetto delle prescrizioni di cautela dettate dalla normativa antimafia vigente in materia, nonché ad incrementare le misure di contrasto ai tentativi di infiltrazione mafiosa nelle procedure di affidamento ed esecuzione dei lavori, servizi e forniture come discendono dallo specifico e vigente protocollo per lo sviluppo della legalità e trasparenza degli appalti pubblici all'uopo sottoscritto dal Comune di Alassio e dal Comune di Garlenda.

3. L'I.A. è tenuta all'applicazione delle disposizioni sul rispetto della legge 8 novembre 2013 n. 128 (art.4) concernente il divieto di fumo, come modificata dal Decreto legislativo n. 6 del 2016 e dalla Circolare del Ministero della Salute del 4 febbraio 2016.

4. Sono allegati al presente Capitolato divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti tecnici:

ALLEGATI

Allegato n.1	Indirizzi dei plessi scolastici, nido d'infanzia e sede servizi estivi per minori Dimensione dell'utenza.
Allegato n.2	Elenco Tabelle Merceologiche.
Allegato n.3	Tabelle dietetiche e grammature elaborati dal competente Servizio dell'Azienda Sanitaria Locale n.2 Savonese:
Allegato n. 4	Tabelle menu: Sub a) menù invernale scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado; Sub b) menù estivo scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado e servizi estivi per minori; Sub c) menù invernale nido d'infanzia; Sub d) menù estivo nido d'infanzia.

Indirizzi dei plessi scolastici, nido d'infanzia e sede servizi estivi per minori
Dimensione dell'utenza

ASILO NIDO "PICCOLO PRINCIPE" Villa Gouyot - sito in viale delle Palme Alassio
- presenza media giorn. a pasto n. 23 coperti – orario pasto 11,30

SCUOLA DELL'INFANZIA Alassio

Plesso sede centrale – via Neghelli, 26 Alassio

n. 2 sezioni – 45 alunni, 5 giorni mensa – presenza m.g. a pasto n. 45 + n. 3 insegnanti – orario pasto 11:45

Plesso via Gastaldi piano terreno edificio Scuola statale secondaria di primo grado – sito in via Gastaldi

n. 3 sezioni – 61 alunni, 5 giorni mensa – presenza m.g. a pasto n. 61 + n.3 insegnanti – orario pasto 11:45

Plesso fraz. Solva – sito in via Ollandini

n. 1 sezione – 15 alunni, 5 giorni mensa – presenza m.g. pasto n. 15 + n. 2 insegnante – orario pasto 11:45

Plesso fraz. Moglio – sito in via Mazzini

n. 1 sezione – 24 alunni, 5 giorni mensa – presenza m.g. pasto n. 24 + n. 2 insegnante – orario pasto 11:45

SCUOLA PRIMARIA Alassio

Plesso sede centrale – sito in via Neghelli, 26 – Tipologia dell'organizzazione scolastica:

n. 15 sezioni - presenza media giornaliera a pasto : n. 230 alunni e n. 15 coperti insegnanti suddivisi in 2 turni per la distribuzione ore 11:45 e 13:00

Plesso frazione Moglio – sito in via Mazzini

2 sezione – 28 alunni – 5 giorni di mensa – presenza media giornaliera a pasto: n. alunni 28 e n. 2 insegnante - orario pasto ore 12.45

SCUOLA SECONDARIA STATALE DI PRIMO GRADO Alassio

"M.M. Ollandini" – sito in via Gastaldi

n. 12 sezioni – 277 alunni - rientri pomeridiani n. 2 (martedì e giovedì) presenza media giornaliera a pasto (sistema self- service) : n. 277 alunni e n. 12 insegnanti – orario pasto 13:00

nei restanti giorni (lunedì, mercoledì) n. 50 pasti e n. 5 pasti il Venerdì – orario pasto 13:00.

SERVIZI ESTIVI Alassio

Mesi di luglio ed agosto

Campo sole – sito in Via Neghelli, - n. 120 utenti mese di luglio e n. 80 utenti mese di agosto

Orario pasto: 12.30 per i bambini più piccoli (età 3/10) ore 13:000 per i ragazzi più grandi (età 12/14)

– il servizio comprende, in accompagnamento al pasto anche la fornitura della merenda.

Comune di GARLENDÀ

Scuola Infanzia - via delle Rocche 3 – pasti n. 23 (20 alunni e 2 insegnanti) ore 11,30

Scuola Primaria - via delle Rocche 3 – pasti n. 48 (41 alunni – 6 insegnanti – 1 bidella) ore 12,30

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Titolo	Pagina
DISPOSIZIONI GENERALI	3
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI	4
Farina bianca tipo "0" e tipo"00"	4
Farina di mais per polenta	4
Orzo - Farro da agricoltura biologica	5
Focaccia fresca tradizionale all'olio extra vergine d'oliva senza strutto	5
Pane fresco di produzione artigianale	5
Pasta fresca per pizza	6
PASTE ALIMENTARI	6
Pasta di semola di grano duro	6
Pasta per lasagna precotta	6
Ravioli magri	7
RISO	7
Riso fino ribe parboiled	7
Riso superfino Roma	7
PRODOTTI SENZA GLUTINE	7
TUBERI FRESCHI	8
Patate	8
Gnocchi di patate	8
LEGUMI ESSICCATI	8
Ortaggi freschi ed erbe aromatiche fresche	9
Ortaggi freschi di categoria I°	9
FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE,	10
Frutta fresca	10
Banane provenienza Mercato Equo e Solidale e biologica	11
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI	11
Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro	11
Confettura extra di frutta	12
Mousse di frutta	12
PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI	13
PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI	13
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	14
CARNI DI BOVINO ADULTO VITELLONE/FRESCO	14
CONFEZIONATO SOTTOVUOTO	
Carne di vitellone, fresco, confezionato sottovuoto	15

Carne trita di bovino adulto	15
Carne certificata biologica	15
Suino disossato in confezioni sottovuoto	16
Lonza di suino disossata	17
CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE	17
Cosce - fusi - sovracosce di pollo	17
FESA DI TACCHINO MASCHIO/LONZA DA PETTO O COSCIA CONVENZIONALE	18
Petto di pollo senz'osso da allevamento convenzionale	18
Fesa di tacchino arrosto	19
Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	19
Wurstel di pollo - tacchino	19
Wurstel di puro suino	20
LATTE E DERIVATI	20
Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità	20
Latte UHT a lunga conservazione intero	20
Latte privo di lattosio UHT	20
DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI – BURRO	21
Burro	21
Crescenza - stracchino	21
Mozzarella fiordilatte – ovolletti di mozzarella fior di latte	22
Parmigiano reggiano D.O.P.	22
Grana Padano D.O.P. grattugiato	22
Ricotta	22
Yogurt intero	23
Yogurt magro	23
Yogurt alla frutta	23
Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	23
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI	23
Tonno al naturale	23
Tonno all'olio d'oliva	24
PESCE CONGELATO/SURGELATO	24
Cuori di nasello/merluzzo surgelati	24
Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati	25
Filetti di platessa surgelati	25
Filetti di Halibut surgelati	25
Acqua oligominerale naturale	25
Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione	26
Budino pronto al cioccolato, al creme caramel, alla vaniglia	26
Gelati preconfezionati	26
Tavoletta di puro cioccolato al latte/fondente	27
Olio di oliva extra vergine	27
Olio extravergine di oliva DOP	27
ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA	28

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002. D.Lgso 109/92 e succ. mod.

Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011, D.L.109/92 e s.m.i.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti devono essere identificabili con copia dell'etichetta originale o con i dati in essa inseriti (nome prodotto, produttore e confezionatore, lotto, scadenza...)

Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto disciplinato dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.6.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle normative vigenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi a quanto disciplinato dal Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i. e dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.6.

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati **Organismi Geneticamente Modificati** (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere conformi a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti in materia: Reg. CE 834/2007 e sue modificazioni ed integrazioni e Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1.

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere una etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE n.1151/2012 e s.m.i. e nazionali vigenti.

Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, viene richiesta la documentazione del fornitore che attesti la rintracciabilità dei prodotti e conformità alla normativa vigente, e, alla consegna nella singola scuola/cucina, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

I prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale così come definiti nella Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 in materia di Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria, devono essere conformi a quanto disciplinato dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.4.4.

I prodotti tipici sono precisamente identificati come:

- **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata e il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i. - Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1)

- **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata (Reg. CEE 2081/92 e s.m.i. - Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1).

Prodotti ittici secondo quanto stabilito dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1- Il pesce somministrato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non è ammessa la fornitura di prodotti ittici provenienti dalla zona di pesca FAO 61 (Oceano Pacifico Nord-Occidentale), n. 51-57 Oceano Indiano e n. e 61-67-71-77-81-87 Oceano Pacifico

Alimenti tradizionali liguri

Presenti nell'elenco pubblicato sul sito della Regione Liguria

Alimenti di filiera Secondo quanto previsto dal D.M. del 25.07.2011, Allegato 1, art. 5.3.1. rubricato alla voce : " produzione degli alimenti e delle bevande"

❖ **I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare**

si intendono i prodotti di cui al D. Lgs. 27.1.92 n.111 e s.m.i.

❖ **Protezione dei soggetti malati di celiachia**

di cui alla L. 4.7.05 n. 123 e Dir. CE 2007/68 e s.m.i., al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato e al Regolamento di esecuzione (UE) N. 828/2014 della commissione del 30 luglio 2014.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

da Agricoltura biologica

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARINA DI MAIS PER POLENTA

da Agricoltura biologica

Descrizione: deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ORZO – FARRO

Da Agricoltura biologica

Descrizione: i semi devono provenire dallo stesso luogo di produzione e dall'ultimo raccolto.

Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da estese lesioni e/o ammaccature.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del reg. CEE 2092/91 e s.m.i. .

Indicazione obbligatorie: produttore – imballatore e/o speditore – natura – origine – data di raccolta – disciplinare di riferimento.

Confezionamento: sacchetti da un Kg. o da 500 g.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FOCACCIA FRESCA TRADIZIONALE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SENZA STRUTTO

Descrizione: Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale.

Le materie prime che compongono la "Focaccia Genovese" hanno la stessa natura di quelle del pane con aggiunta di ingredienti particolari. Per "Focaccia Genovese" si intende alimento tradizionale ligure presente nell'elenco pubblicato sul sito della Regione Liguria al n. 192.

Per le caratteristiche della fornitura vedi pane fresco di produzione artigianale e industriale delle presenti tabelle merceologiche.

Confezionamento: secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANE FRESCO di produzione artigianale

Da agricoltura convenzionale /Da agricoltura biologica

Pezzatura : panino tipo libretto o rosetta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Descrizione:

Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i.

Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0"), acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) (su richiesta), senza aggiunta di additivi (non è consentito l'impiego di alcun additivo, nè prima, nè durante, nè dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento (v. pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

All'analisi sensoriale il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).
- non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filtration-Test).

Confezionamento: in panini da circa gr. 30 o 50;. Si intende peso a cotto.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1967 (art. 26) e cioè "in recipienti lavabili non forati e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento"; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327, art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale e dal Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Decr. MINISAN 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTA FRESCA PER PIZZA

Descrizione: Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

Confezionamento: secondo richiesta. La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme al D.P.R. 5.3.2013 n. 41 e s.m.i. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla

cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta in 500 ml. di acqua distillata bollente contenente 2,5 gr. Di sale per 15 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

Confezionamento: pacchi da 0,500 Kg., 1 Kg. e da 5 Kg, a richiesta

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTA PER LASAGNE PRECOTTA

Descrizione : Ingredienti: granito di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (20%) , acqua, sale.

Sfoglia di pasta all'uovo di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Confezionamento: in sacchetti pvc da 1 KG

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali)

RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi, (non superiore al 50%), spinaci freschi, parmigiano reggiano e/o grana padano, uova pastorizzate, pane grattugiato, sale e spezie.

Confezionamento: in sacchetti, vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da 250 gr. o da 1 Kg.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RISO

Per tutte le tipologie di riso si richiede esclusivamente prodotto proveniente da agricoltura italiana.

RISO FINO RIBE PARBOILED

da agricoltura biologica

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e decreto 9.12.2013 e s.m.i.

Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione

artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 20 minuti.

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RISO SUPERFINO ROMA

da agricoltura biologica

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e Decreto 9.12.2013 e s.m.i.

Descrizione: E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. sottovuoto; in confezione da 5 Kg. in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della commissione del 30 luglio 2014.

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Sono normalmente richiesti: pasta, farina, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TUBERI FRESCHI

PATATE

da agricoltura biologica

Descrizione: prodotti di I° categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

Indicazioni obbligatorie: produttore - imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - specie - calibro.

La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Confezionamento: in sacchi, in cassette o altro secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

GNOCCHI DI PATATE

Descrizione: il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (max 4% sulla sostanza secca). La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi.

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti.

Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti con caratteristiche batteriologiche ottimali.

Confezionamento: secondo richiesta

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LEGUMI ESSICCATI

da agricoltura biologica/ convenzionale

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;

- i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.;

- le confezioni devono essere integre, sigillate, molto pulite esternamente a norma del Decr. Lvo 25.01.92 n. 108, riportante tutte le indicazioni in conformità al D. Lgs. 27.01.92 n. 109;

- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;

- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e canellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, piselli, azuki.

Confezionamento: Kg. 0,250; Kg. 0,5; Kg. 1; Kg. 5.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE -

da agricoltura biologica

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Riferimenti normativi: **Regolamenti CE e CEE** e normative vigenti.

Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali rispettando i calendari di stagionalità . Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

Da Agricoltura biologica

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca o altre tipologie di ortaggi.

Disposizioni generali relative alla qualità

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

- Carote: lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.

- Zucchine chiare: lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

- Zucchine chiare "Trombette" fornite nel periodo di stagione

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;

c) origine del prodotto: paese d'origine in zona UE, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

e) se del caso, l'indicazione " ottenuti in coltura protetta ".

In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla produzione:

Descrizione: I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i..

Indicazioni obbligatorie: quale prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento + logo organismo di riconoscimento.

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE.

Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali rispettando i calendari di stagionalità . Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo

FRUTTA FRESCA

da agricoltura biologica

Riferimenti normativi:

- Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1.
- Norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in vigore; L. 30.4.62 n. 283, art. 5 e s.m.i.

In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;

- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina, Fragola

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BANANE

Provenienza Mercato Equo e Solidale e biologica

Riferimenti normativi:

- Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.4.4.
- Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 in materia di Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria.

Descrizione: Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

L'etichettatura e gli imballaggi (vedi disposizioni generali).

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Da Agricoltura biologica

Descrizione: I pomodori devono essere accuratamente selezionati e coltivati con metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91 e s.m.i.).

Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i..

Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

Il prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Confezionamento: scatole in banda stagnata o tetrapak da 1 Kg. o secondo richiesta.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Da agricoltura biologica /Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CEE. Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole.

Non è ammesso il tipo di confettura mista. La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 gr. per 100 gr. di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa.

Da agricoltura biologica

Descrizione: La frutta fresca e matura accuratamente selezionata, deve essere coltivata con metodo biologico (Reg. CE 834/07 ed s.m.i.)

Non deve contenere né coloranti né conservanti ed è dolcificata con zucchero di canna biologica. Viene sottoposta ad un processo di concentrazione sottovuoto a 50-60° in modo da conservare nella sua integrità il sapore originale della frutta.

Il prodotto deve essere certificato

Confezionamento: contenitori monodose da gr. 25 e in confezioni da 250/500 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

MOUSSE DI FRUTTA

Da agricoltura biologica /Convenzionale

Descrizione: purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti.

Senza residui di pesticidi.

Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Varietà richiesta: a scelta

Confezionamento: vaschette da gr. 100 in monoporzione

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18 °C (D.Lvo 110/92, art. 4); sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

Confezionamento: gli alimenti surgelati, in base al D.Lvo 27.1.92 n. 110, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e dal D.Lvo 27.1.92 n. 110.

I prodotti devono giungere nella cucina in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento deve venire effettuato lentamente, in cella frigorifera, a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI

Da Agricoltura biologica/convenzionale

In applicazione al Reg. CEE 2092/91 e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

Caratteristiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: bietole, carciofi, erbe, fagiolini fini, fagioli, piselli, spinaci, mais sgranato; se richiesti anche: carote rondelle, cavolfiore a rosette

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine - avicunicole - avicole -)

Condizioni generali delle carni bovine: da filiera tracciata piemontese

- in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

Etichettatura: deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Lvo n. 109/92 e s.m.i..

Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.

Confezionamento: in pacchi sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura come normativa vigente.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata.

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE/ FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

filiera tracciata piemontese

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A ed E secondo la normativa in vigore.

Deve essere porzionata confezionata sottovuoto.

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto;

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CARNE DI VITELLONE/ FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

filiera tracciata piemontese

Descrizione: Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto, come da tabella riportata al paragrafo "Condizioni generali delle carni bovine".

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO

Convenzionale - a filiera tracciata - a filiera certificata

Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/2007 n. 193 dal D.Leg.vo 25/02/2000 n. 71 e s.m.i. in particolare deve:

- Età dell'animale 18/20 mesi
- Possedere buone caratteristiche microbiologiche
- Non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore
- Contenere una quantità di grasso inferiore al 12-15%
- Contenere parti connettivali macinate in quantità non superiori al 3%
- Non deve contenere frammenti ossei
- Essere preparata dal taglio di carne previsto (tabella paragrafo condizioni generali delle carni bovine)
- Essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i + 2°C;
- Non è ammessa la presenza di visceri

Per la fornitura di carne trita destinata al Nido di Infanzia la stessa dovrà appartenere alla categoria denominata "Magra", pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 7% e appartenere ai tagli del quarto posteriore dell'animale.

CARNE CERTIFICATA BIOLOGICA

Descrizione: Vedi condizioni generali della carne.

Quadro normativo di riferimento: Reg. CEE n. 2092/92, n.1804/99 e s.m.i.; Decr. MI.P.A.F 4.8.2000 e Reg. CE n. 1760/2000 e s.m.i.

Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica.

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale.

Sono vietati gli allevamenti senza terra (i capi devono aver accesso al pascolo) ed è previsto un carico massimo di capi per ettaro (2 vacche da latte, oppure 5 vitelli all'ingrasso).

Gli animali devono essere alimentati con mangimi certificati di produzione vegetale biologica (è vietato l'uso di mais e soia geneticamente modificati), e almeno l'80 % della loro razione alimentare giornaliera deve essere prodotta direttamente in azienda.

Per la cura degli animali deve essere utilizzata esclusivamente medicina omeopatica, salvi gli obblighi di legge. E' vietato l'uso di farmaci e mangimi addizionati con alcali, acidi, composti azotati non proteici o altri prodotti farmaceutici di sintesi.

Obbligo di garantire il benessere complessivo dell'animale e rispettato nei suoi ritmi di crescita.

I controlli sono affidati agli organismi di certificazione accreditati dagli enti pubblici preposti al controllo dei prodotti biologici.

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali dall'uscita dall'allevamento fino al momento della macellazione.

Gli animali identificati devono essere registrati su registro aziendale con indicazione di appartenenza al circuito biologico e avviati al macello con documenti previsti dalla legge.

Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e dalla data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Deve essere assicurata la sosta e la macellazione separata degli animali non appartenenti da quelli provenienti da allevamenti biologici.

Il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.

Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere le seguenti indicazioni: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario.

Il macellatore deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse; ogni partita di carne deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione.

Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".

L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età della macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

La distribuzione deve avvenire con garanzia di continuità del sistema di tracciabilità e a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentata sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le etichette devono riportare: il nome dell'allevatore, nome dell'azienda di macellazione, di lavorazione e confezionamento, l'organismo di controllo e di certificazione, il distributore, la data di confezionamento e di scadenza.

Le stesse devono contenere un tagliando da conservare al momento della vendita come documento di carico/scarico.

I materiali per l'imballaggio devono essere conformi alla produzione biologica.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "Condizioni generali delle carni bovine".

SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

convenzionale

Descrizione: Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali: - deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.; - deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;

- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE. - deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C; - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; - deve essere disossato e in confezioni sottovuoto; - deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;

- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.

LONZA DI SUINO DISOSSATA

convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i..

Il prodotto è costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio. La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11-12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg.

Confezionamento: Ciascuna lonza dovrà essere confezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva.

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

convenzionali

Condizioni generali:

- Detti prodotti devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.

- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione, conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione (+2°C - + 4°C);

- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
- essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
- deve essere conservata e trasportata a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C secondo normativa vigente.

Etichettatura: Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile) e s.m.i. deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

Imballaggi: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

Convenzionale:

Descrizione: Ricavate da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91. Devono provenire da carcasse di classe "A". Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Cosce: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr. La grammatura si intende essenziale.

Fusi: costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr.. La grammatura si intende essenziale.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr. senza tolleranza.

Confezionamento: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07 e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio

debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

FESA DI TACCHINO MASCHIO, /LONZA DA PETTO O COSCIA CONVENZIONALE

Descrizione: Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe "A" (Reg. CEE 1906/90 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffiature emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi estensiva al coperto e rispondere a quanto previsto dai Reg. CE 834/07 e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali

PETTO DI POLLO SENZ'OSSO DA ALLEVAMENTO CONVENZIONALE

Vedi precedenti caratteristiche

- **Etichettatura:** vedi disposizioni e condizioni generali.

- **Imballaggi:** vedi disposizioni e condizioni generali.

Pezatura DA GR.300/ 350 CIRCA

Convenzionale:

Descrizione: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe "A" e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: deve rispondere a quanto previsto dai Reg. CE834/07 e 1804/99 e s.m.i..

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Descrizione: ingredienti: senza aggiunta di polifosfati e fonti di glutine e derivati del latte.

Il prodotto è ricavato da fesa di tacchino disossata, senza pelle, trattata con aromi e saline e cotta al forno a vapore (tipo prosciutto cotto).

Confezionamento: Preconfezionata sottovuoto in pezzi. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI E LATTATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

All'apertura e affettazione il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali.

WURSTEL DI POLLO - TACCHINO

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Inoltre non devono contenere alimenti geneticamente modificati, farine e grassi di origine animali, antibiotici; tutta la produzione deve essere controllata direttamente in tutte le fasi: dall'allevamento alla macellazione.

Ingredienti: carne di pollo (48%) e tacchino (42%), acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio e nitrato di potassio.

Confezionamento: su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 cadauno circa;

confezioni da 250 gr. X 3 pezzi.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali

WURSTEL DI PURO SUINO

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Ingredienti: carne di suino 85%, acqua, sale, destrosio, aromi, stabilizzante E471, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti nitrito di sodio e nitrato di potassio.

Confezionamento: su richiesta - confezione da 4 pezzi da gr. 25 cadauno circa; confezioni da 250 gr. X 3 pezzi.

Etichettatura e imballaggi: vedi disposizioni generali.

LATTE E DERIVATI

Ai sensi delle leggi: Decr. M.I.A.P. 27.05.04 (Rintracciabilità e scadenza del latte fresco); D.L. n.157 24.6.04 e s.m.i., R.D. 9.5.29 n.994 modificato dal D.P.R. 11.8.63 n. 1504, Reg. CEE n. 1898/87 modificato da Reg. CEE n.222/88, L. 3.5.89 n.169 e s.m.i., Decr. MINISAN 9.5.91 n.185, L. 3.8.04 n. 204, Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24 e s.m.i..

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Latte confezionato e yogurt da produzione biologica

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CEE n. 2092/91, D. M. 4 agosto 2000 (Reg. CEE n.1804/99) e s.m.i.

Etichettatura: I prodotti di latte e lo yogurt debbono essere ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i., in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Confezionamento: vedi disposizioni generali.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni generali

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITA'

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Confezioni da Litri 1 - ml. 500. Vedi disposizioni generali.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO biologico/convenzionale

Descrizione: di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

Confezionamento: Confezioni da 1 lt. - ml. 500. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.(da impiegare esclusivamente quale ingrediente secondario)

Solo se richiesto

LATTE PRIVO DI LATTOSIO UHT (per diete) produzione biologico/convenzionale

Prodotto ad alta digeribilità. Latte parzialmente scremato a ridotto contenuto di lattosio.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n. 109/92.

Confezionamento: Brik da 500 ml. – tetra prisma 1 litro.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.

Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i.. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80, art. 47 e 52 e s.m.i. Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici: - prodotti da puro latte vaccino fresco; - devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;

- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; - devono essere forniti in confezioni chiuse, D. L.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21

marzo 1973 e s.m.i.; - devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D. L.109/92 e s.m.i. **Disposizioni generali relative al confezionamento:**

- Etichettatura a norma di legge.

- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

BURRO

Convenzionale

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

Da produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i., con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca. E' preferibile che il prodotto abbia ancora almeno 30 giorni di vita residua dalla consegna.

Confezionamento: Pani da gr. 0,125, gr. 250, gr. 500 e da Kg.1.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

CRESCENZA - STRACCHINO

Convenzionale

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da produzione Biologica

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: preconfezionato in pacchi da Kg. 1 circa di peso netto e/o in monoporzione da 60/100 gr. etichettate.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

MOZZARELLA FIORDI LATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Convenzionale - Di produzione nazionale

Descrizione: Di prima scelta - Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 gr. ed etichettata.

La mozzarella, in bocconcini da 30 gr., dovrà essere preconfezionata in confezione da Kg. 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo. Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

Da produzione Biologica:

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

PARMIGIANO REGGIANO. DOP

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i..

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

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

E' richiesto un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 e s.m.i. riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del

formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti/ottavi in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Da produzione Biologica: vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

GRANA PADANO D.O.P. GRATTUGIATO

Prodotto tipico

Descrizione: Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di forme di Grana Padano prodotte secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1296 del 30.10.55 e s.m.i..

Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..

Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da gr. 1000, gr. 500 cad. e in buste monodose da gr. 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

RICOTTA

Convenzionale

Descrizione: Di prima scelta. Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg. ed etichettato.

Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fuscelle che contengono la ricotta.

Da produzione Biologica: vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

YOGURT INTERO

Da Produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i.

Da produzione Biologica: vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

YOGURT MAGRO esclusivamente per diete

Da Produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da g 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

YOGURT ALLA FRUTTA

Da Produzione Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CEE 2092/91 e 1804/99 e s.m.i.; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da gr. 125. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. N. 327/80 art 47, 52 e s.m.i..

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Da produzione Biologica:vedi normativa di riferimento

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i..

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

Confezionamento: Tonno in confezione da 0,80 gr. circa, in salamoia.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92.

Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere di oliva.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con s.m.i..

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004 e s.m.i..

Confezionamento: Tonno in confezione da 0,80 gr. circa, Kg. 1750 circa.

In banda stagnata o bag in box.

PESCE CONGELATO/SURGELATO

Disposizioni generali

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i. e al Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 – Allegato 1 – punto 5.3.1.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L' odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata. Etichettatura a norma di legge. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CUORI DI NASELLO/MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati. Prodotti dalla lavorazione di filetti spellati di merluzzo del genere “Merluccius merluccius , capiensis o hubbsi”.

- Glassatura (%) 5

- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla lavorazione di filetti di pesce ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti Porzionati in unità regolari ottenuti mediante selezione della parte centrale del filetto.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE e di non aver subito alcun tipo di trattamento.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo del genere "Merluccius capensis o hubbsi" selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti.

L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere

indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 65 %.

- Impanatura non superiore al 35 %.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente.

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anormale; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento. Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati. I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

FILETTI DI HALIBUT SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

- Glassatura (%) 10

- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Ottenuti da un pesce senza testa, scolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.

I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; la pezzatura richiesta deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE esclusivamente in caso di richiesta

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Confezionamento: L'acqua deve essere contenuta in confezioni da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.

Quantitativi da somministrare: per i bambini utenti degli Asili Nido e delle sezioni di raccordo sarà di ml. 750 pro capite giornaliero; per gli utenti della ristorazione sociale sarà di ml. 500 pro capite a pasto.

La consegna dovrà avvenire secondo un piano di distribuzione da concordare e secondo la disponibilità di spazi.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE

Da Agricoltura biologica

Descrizione: I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I gusti dei succhi di frutta richiesti sono: pera, mela, pesca, albicocca, arancia o altro su richiesta con o senza zucchero aggiunto.

I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312 e s.m.i.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Descrizione: vedi prodotto convenzionale + un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CEE 2092/91 e s.m.i.. Dolcificati con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Confezionamento: tetrabrik da 200 ml. e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione. Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo/ purea di frutta, mediante la menzione " frutta% minimo".

BUDINO PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CAMEL, ALLA VANIGLIA

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Ingredienti budino al cioccolato: latte scremato, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

Ingredienti budino creme caramel: latte parzialmente scremato, zucchero e zucchero caramellato, amido di mais, tuorli d'uovo, amido modificato, addensante carragenina, aromi.

Ingredienti budino alla vaniglia: latte parzialmente scremato, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, estratto di bacche di vaniglia, aromi.

Confezionamento: Coppia di vasetti da gr. 125.

GELATI PRECONFEZIONATI

Caratteristiche generali: Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;
- 60
- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

TAVOLETTA DI PURO CIOCCOLATO AL LATTE/FONDENTE

Provenienza Commercio Equo e Solidale – Da Agricoltura Biologica

Descrizione:

Tavoletta di puro cioccolato finissimo al latte/fondente. Prodotta a partire da materie prime provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE 834/07 e s.m.i., a base di materie prime del Commercio Equo e Solidale.

Ingredienti cioccolato al latte: zucchero, latte in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 34% minimo.

Ingredienti cioccolato fondente: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi: vaniglia naturale cacao: 60% minimo.

Confezionamento: da gr. 20.

Etichettatura: vedi disposizioni generali

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Da agricoltura biologica/ Convenzionale

Descrizione: si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore, preferibilmente di origine Nazionale.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07 e s.m.i..

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti. I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984.

Deve essere confezionato in conformità all' art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L.313/1998 e al D.M. 9/10/2007 e s.m.i. E della normativa europea relativa alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Olio Extravergine di oliva DOP

Olio prodotto in territorio specifico e delimitato regolato da un preciso Disciplinare di produzione, il quale:

- ☒ delimita l'area di produzione dell'olio
- ☒ individua le varietà di olive ammesse (cultivar) 58
- ☒ indica le tecniche di coltivazione ammesse, le modalità di raccolta, trasporto e conservazione delle olive, le tecniche di estrazione dell'olio
- ☒ stabilisce i parametri fisici (ad esempio il colore), chimici (ad esempio il grado di acidità), organolettici (odore, sapore) che l'olio prodotto deve presentare

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Da produzione biologica/tradizionale

Caratteristiche generali: ai sensi del Decr. Lvo 27.1.92 n. 111, D.P.R. 11.4.00 n. 132, D.P.R. 11.4.00 n. 132, Dir. CE 2006/125 (alimenti a base di cereali ed altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini) e s.m.i. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal Decr. Lvo 27.1.92 n. 111 e s.m.i..

Eventuali alimenti richiesti per asili nido, alunni diversamente abili e per diete speciali: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d'orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzate, farina latte, ecc.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

Allegato n. _____



Comune di Alassio

SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA

Servizio 2.4

Ufficio Attività Educative e Diritto allo Studio

Grammature dei principali alimenti

ALIMENTI	NIDO D'INFANZIA 1 – 3 ANNI	INFANZIA	PRIMARIA 6 -8 ANNI	PRIMARIA 9 – 10 ANNI	ISTITUTO SECONDARIO I GRADO – 11 – 14 ANNI
PASTA, RISO, ORZO, ASCIUTTI	40	50	60	80	90
PASTA, RISO, ORZO, IN BRODO	15				
BASE PER PIZZA	60	80	100	120	140
GNOCCHI DI PATATE – PASTA FRESCA	60	70	80	100	120
CARNE (POLLO, VITELLO, TACCHINO)	40	50	60	60	80
PESCE FRESCO O DECONGELATO	50	70	90	100	120
UOVA (ANCHE PER FRITTATA)	1	1	1.5	1.5	2
PROSCIUTTO COTTO	30	40	50	60	70
FORMAGGIO FRESCO	40	40	50	60	70
PIATTO UNICO (PASTA O RISO E LEGUMI)	15 pasta o riso 20 legumi secchi 75 legumi freschi	15 pasta o riso 25 legumi secchi 85 legumi freschi	20 pasta o riso 30 legumi secchi 100 legumi freschi	20 pasta o riso 30 legumi secchi 100 legumi freschi	20 pasta o riso 50 legumi secchi 170 legumi freschi
INSALATA	20	20	30	30	30
CAROTE	40	60	70	80	100
POMODORI- FINOCCHI	80	80	100	120	140
VERDURA COTTA	80	80	100	120	140
PATATE AL	80	100	120	140	160

FORNO BOLLITE PURE					
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	5	5	10	10	15
PANE COMUNE	20	40	50	50	60
SEMOLINO	30				
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	100	120	150	150	150
TORTA		50	60	70	125
GELATO		50	60	70	125
BUDINO – YOGURT		125	125	125	125

- Le grammature indicate si riferiscono agli ingredienti principali, a crudo e al netto degli scarti;
- il sale va usato con estrema moderazione e preferibilmente iodato;
- le verdure devono essere sempre presenti, cotte e/o crude anche nell'eventuale pasto con piatto unico, rispettandone la stagionalità e variandone spesso la tipologia.



IL MEDICO DI COMUNITA'

DISTRETTO SANITARIO ALBENGANESE
CONSULTORIO ALBENGANESE
SPEC. PEDIATRA
DOTT. FRANCESCO RICCI
O.M. SV 1622

 **COMUNE DI ALASSIO ATTIVITA' EDUCATIVE E DIRITTO ALLO STUDIO**

MENU' INVERNALE SC. INFANZIA / SC. PRIMARIA / ISTITUTO SEC. I GRADO

1 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta al pomodoro	Pizza margherita	Risotto allo zafferano	Pasta al pesto	Pasta e fagioli
	Bastoncini di pesce merluzzo	Prosciutto cotto	Cosce di pollo al forno	Arrosti di vitellone	Mozzarelline
	Finocchi alla julienne	Fagiolini al vapore	Piselli	Purè di patate	Carote stufate
	Banana	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Dolce

2 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Risotto al pomodoro	Pasta al ragù	Passato di verdura con riso	Gnocchi alla romana	Pasta all'olio
	Formaggio	Tortino di verdure	Vitello all'ucelletto	Arrosti di tacchino	Crocchette di nasello e patate
	Carote prezzemolate	Fagiolini al vapore	Broccoletti al vapore	Insalata mista	Spinaci al vapore
	Budino	Frutta fresca di stagione	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Banana

3 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta alla Portofino (pesto-pomod.)	Pizza margherita	Pasta all'olio	Ravioli al sugo o olio/salvia	Vellutata di piselli/zucca/porri con crostini/pasta*
	Cosce di pollo al forno	Prosciutto cotto	Spezzatino di vitello con piselli e carote	Fesa di tacchino impanata *	Formaggio
	Verdure miste stufate *	Finocchi alla julienne/gratinati		Spinaci al vapore	Fagiolini al vapore
	Frutta fresca	Banana	Yogurt	Dolce	Frutta fresca di stagione

4 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Pasta pomodoro	Pasta all'olio	Risotto alla zucca	Lasagne verdi/rosse	Passato di verdura con pasta
	Spezzatino di merluzzo e patate	Scaloppina di tacchino al limone	Frittata di verdura al forno	Vitello all'ucelletto	Bastoncini di pesce merluzzo
		Fagiolini al vapore	Carote Julienne	Spinaci *	Insalata mista di stagione
	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione	Budino

Pasta: farfalle, maccheroni, gnocchetti, mezze penne, penne, sedanini (con alternanza obbligatoria)

Frutta: Kwi - mele (diverse qualità) - arance - clementine - pere (diverse qualità) - mela cotta

Formaggi: primo sale - grana - robiola morbida - ricottina - mozzarella

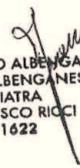
Dolce: crostata alla marmellata, torta margherita, torta di mele, crostata di frutta (con l'alternanza obbligatoria), gelato

La panatura del cibo deve essere fresca

Cottura del cibo: al forno, in umido o a vapore

* Nella vellutata non deve essere presente il lattosio

* Nelle verdure miste non devono essere presenti le patate


DISTRETTO SANITARIO ALBENGA
CONSULTORIO ALBENGA-NEI
SPEC. PEDIATRA
DOTT. FRANCESCO RICCI
O.M. SV 1622

 **COMUNE DI ALASSIO - ATTIVITA' EDUCATIVE E DIRITTO ALLO STUDIO**

SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA - SEC. DI I GRADO STATALI E SERVIZIO EDUCATIVO ESTIVO
MENU' ESTIVO

1 s.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	pasta alla portofino	passato di verdure con riso	pasta in bianco	insalata di riso	lasagne al pesto	pasta al pomodoro
	caprese	cotoletta di tacchino	crocchette di pesce	arrosto di lonza	prosciutto	scaloppine di vitellone alla salvia
		insalata	zucchine chiare/trombette trifolate	insalata di pomodori	carote Julienne	fagiolini al vapore
	gelato	yogurt	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	banana	frutta fresca di stagione
2 s.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	gnocchetti sardi con verdure	pasta al pesto	riso con olio e parmigiano	ravioli di verdure	pasta in bianco	insalata di riso
	crocchette di nasello	vitello all' uccelletto	frittata di verdure	formaggio	spezzatino di merluzzo e patate	polpette di verdure
	insalata di pomodoro	piselli	carote julienne	insalata mista	fagiolini al vapore olio e limone	pomodori in insalata
	frutta fresca di stagione	yogurt	frutta fresca di stagione	gelato	frutta fresca di stagione	budino
3 s.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	pasta al pesto	risotto allo zafferano	minestra di verdura orzo/riso	pasta in bianco	gnocchi al pomodoro	pasta gratinata
	prosciutto cotto	caprese	cosce di pollo al forno	spezzatino di vitellone con piselli	nasello alla livornese	scaloppina di tacchino al limone
	fagiolini		carote Julienne		insalata mista	insalata di pomodori
	frutta fresca di stagione	dolce	frutta fresca di stagione	banana	gelato	frutta fresca di stagione
4 s.	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	insalata di riso	pasta all'olio	orzo al pomodoro	pizza margherita	pasta al ragù	pasta al pesto
	bastoncini di pesce merluzzo	arrosto di tacchino	vitello all' uccelletto	prosciutto	sformato di verdure	formaggio
	carote alla Julienne o pomodori	patate al forno	zucchine chiare/trombette trifolate	insalata mista	fagiolini al vapore olio e limone	insalata mista
	gelato	frutta fresca di stagione	banana	frutta fresca di stagione	yogurt	dolce

IL MEDICO DI COMUNITA'

Pasta: farfalle, fusilli, maccheroni, gnocchetti, mezze penne, penne, sedanini (con alternanza obbligatoria)
Frutta: mela, pesca, albicocca, kiwi, pera, anguria, melone, prugne (con alternanza obbligatoria)
Dolce: crostata alla marmellata, torta marcherita, torta di mele, crostata di frutta(con alternanza obbligatoria)

DIRETTORE SANITARIO ALBENGANESE
CONSULTORIO ALBENGANESE
SPEC. PEDIATRA
DOTT. FRANCESCO M. SY 1622



COMUNE DI ALASSIO ATTIVITA' EDUCATIVE E DIRITTO ALLO STUDIO

MENU' INVERNALE ASILO NIDO PICCOLO PRINCIPE ALASSIO

1 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	pasta al pomodoro	Pizza margherita	Risotto allo zafferano	Lasagne al forno rosse	Passato di verdura con pasta	Pastina in bianco all'olio
	Ricotta/robiola	Prosciutto cotto	Bocconcini di pollo al forno	Arrosto di vitellone	Crocchette di merluzzo	Polpette di lenticchie
	Piselli	Finocchi gratinati	Purè di patate	Carote stufate	Fagiolini al vapore	Broccoletti al vapore
	banana	yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	torta	Frutta fresca di stagione

2 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	Pizza margherita	Risotto alla parmigiana	Passato di verdura con riso	Gnocchi alla romana	Pasta all'olio	Pasta e fagioli
	Prosciutto cotto	Tortino di verdure	Carne trita agli aromi	Arrosto di tacchino	Crocchette di nasello e patate	Formaggio (piccola porzione)
	Carote alla julienne	Fagiolini al vapore	Patate al forno	Broccoletti	Spinaci al vapore	Finocchi
	Budino	Frutta fresca	yogurt	Frutta fresca di stagione	Banana	Frutta fresca di stagione

3 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	Risotto allo zafferano	Pizza margherita	Minestra di verdure con orzo	Ravioli di verdura	Pasta al pomodoro	Vellutata di zucca
	Frittata di verdure	Prosciutto cotto	Carne trita agli aromi	Arrosto di tacchino	Robiola /mozzarella	Polpettine di nasello
	patate al forno	Finocchi alla julienne	Piselli	Spinaci al vapore	Fagiolini al vapore	Carote
	Budino	banana	Frutta fresca di stagione	Torta	Macedonia di frutta fresca	yogurt

4 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	Pizza Margherita	Pasta pomodoro e ricotta	Passato di verdura con pastina	Lasagne verdi	Risotto al pomodoro	Vellutata di verdure con farro
	Prosciutto cotto	Scaloppina di tacchino	Tortino con patate formaggio e prosciutto	Carne all'uccelletto	Frittata di verdura	Crocchette di pesce
	Finocchi gratinati	Patate al forno	Fagiolini al vapore	Carote alla julienne	Broccoletti al vapore	Bietole lesse
	Yogurt	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	banana	budino	Polpa di frutta

A.S.L. 2 SAVONESE
DISTRETTO SANITARIO ALBENGAIESE
IL MEDICO DIRIGENTE ASSISTENZA CONSULTORIALE
DIRIGENTE MEDICO
OLIVA DR. SGA SIMONA
01/11/2011



COMUNE DI ALASSIO

ASILO NIDO "PICCOLO PRINCIPE"
MENU' ESTIVO

1 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	pasta al pesto (fresco)	passato di verdure con riso	pasta in bianco	riso in bianco	pizza rossa	pastina al pomodoro
	mozzarella	bocconcini di tacchino con piselli	crocchette di nasello	sformato di verdure	prosciutto	carne trita agli aromi
	pomodori		zucchine chiare trifolate	fagiolini	carote Julienne	purea di patate
	gelato	yogurt	frutta fresca di stagione	frutta fresca	banana	frutta fresca di stagione
2 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	passato di verdura con pastina	pasta al pesto	riso al pomodoro	ravioli di verdure	pasta in bianco	passato di verdura con riso
	bocconcini di pollo	scaloppina di tacchino al limone	frittata di verdura	mozzarella	crocchette di nasello	polpettone di legumi
	insalata di pomodori	patate al forno	carote julienne	spinaci	fagiolini al vapore olio e limone	insalata di pomodori
	frutta fresca di stagione	yogurt	frutta fresca di stagione	gelato	banana	fruttino
3 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	lasagne al pesto	risotto allo zafferano	passato di verdura con orzo	pasta in bianco	gnocchetti al pomodoro	pasta gratinata
	prosciutto cotto	ricotta	bocconcini di pollo al forno	polpettone di verdure	polpettine di merluzzo	scaloppina di tacchino al limone
	fagiolini	bietoline al vapore	piselli	insalata di pomodori	carote al vapore	zucchine chiare trifolate
	frutta fresca	dolce	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	gelato	frutta fresca di stagione
4 s. inv	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
	insalata di riso con piselli prosciutto e formaggio	pasta all'olio	lasagna al pomodoro	pizza rossa	passato di verdure con farro	pasta al pesto
	crocchette di nasello	polpettone di legumi	carne trita agli aromi	prosciutto	sformato di verdure	mozzarella
	carote	purea di patate	zucchine chiare trifolate	carote julienne	fagiolini al vapore olio e limone	spinaci
	frutta fresca di stagione	gelato	banana	frutta fresca di stagione	yogurt	frutta fresca di stagione

IL MEDICO DI COMUNITA' DIRIGENTE MEDICO
OLIVIERA SEA SIMONA
C.M. 6V 2821

Documento Unico di Valutazione dei rischi interferenziali

***Ai sensi del D.Lgs. 81/08 e D.Lgs. 106/09
Azienda Committente:***



Comune di Alassio

Riviera dei Fiori – Provincia di Savona

Piazza della Libertà, 3 – 17021 ALASSIO (SV)

Tel. 0182.60.21 - Fax 0182.47.18.38 - P.I.
00277920096

Email: comune.alassio@legalmail.it

Azienda Appaltatrice:

Oggetto Appalto:

II SETTORE:

SERVIZIO ATTIVITA' EDUCATIVE E DIRITTO ALLO STUDIO

***APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA
PER LA SCUOLA PUBBLICA DELL’INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1°
GRADO, NIDO D’INFANZIA COMUNALE, SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI
ESTIVI PER MINORI E SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE DELL’AMBITO
TERRITORIALE SOCIALE (ATS) N.16 ALASSIO***

Il presente documento deve essere allegato al contratto di appalto

GESTIONE DEL DOCUMENTO

Approvazione:

	FIRMA	DATA
datore di lavoro committente		

Presenza Visione:

	FIRMA	DATA
datore di lavoro appaltatore		

Presenza Visione:

	FIRMA	DATA
RSPP DEL COMUNE DI ALASSIO		

	FIRMA	DATA
RSPP DEL COMUNE DI GARLEDA		

Presenza Visione:

	FIRMA	DATA
RSPP DELL'APPALTATORE		

INDICE

1. PREMESSA

Normativa

CODICE CIVILE

Art. 1655 Nozione

L'appalto (2222 e seguenti) è il contratto col quale una parte assume, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, il compimento di un'opera o di un servizio verso un corrispettivo in danaro.

Art. 1662 Verifica nel corso di esecuzione dell'opera

Il committente ha diritto di controllare lo svolgimento dei lavori e di verificarne a proprie spese lo stato. Quando, nel corso dell'opera, si accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite dal contratto e a regola d'arte, il committente può fissare un congruo termine entro il quale l'appaltatore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto del committente al risarcimento del danno (1223, 1454, 2224).

Art. 26 D.Lgs. 81/08

Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico

professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

- 1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
- 2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera. Ai contratti stipulati anteriormente al 25 agosto 2007 ed ancora in corso alla data del 31 dicembre 2008, il documento di cui al precedente periodo deve essere allegato entro tale ultima data. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l'imprenditore committente risponde in solido con l'appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall'appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell'Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro e della previdenza sociale, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro

.Definizioni

- ∞ **Appaltante o committente:** colui che richiede un lavoro o una prestazione.
- ∞ **Appaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti del committente a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Subappaltatore:** è il soggetto che si obbliga nei confronti dell'appaltatore a fornire un'opera e/o una prestazione con mezzi propri.
- ∞ **Lavoratore autonomo o prestatore d'opera:** è colui che mette a disposizione del committente, dietro un compenso, il risultato del proprio lavoro. Se la singola persona compone la ditta individuale e ne è anche titolare è l'unico prestatore d'opera della ditta.
- ∞ **Lavoratore subordinato:** colui che fuori del proprio domicilio presta il proprio lavoro alle dipendenze e sotto la direzione altrui, con o senza retribuzione, anche al solo scopo di apprendere un mestiere, un'arte o una professione (art. 3 DPR 547/55, art. 3 DPR 303/56).
- ∞ **Lavoratore dipendente:** è la persona che per contratto si obbliga mediante retribuzione a prestare la propria attività alle dipendenze e sotto la direzione altrui.
- ∞ **Appalto scorporato:** è il caso in cui l'opera viene eseguita all'interno del luogo di lavoro del committente, senza la copresenza di lavoratori dipendenti da quest'ultimo. Questo contratto si realizza quando l'opera richiede una massiccia specializzazione, divisione, parcellizzazione dei lavori appaltati in quanto volendo eseguire, in campo industriale (esempio manutenzione con elettricisti, meccanici, idraulici, ecc.), opere di diversa natura secondo le regole dell'arte, occorre richiedere l'intervento di personale in possesso di determinati requisiti tecnici. Si generano perciò interferenze che sono fonte di rischi aggiuntivi rispetto a quelli già insiti nei singoli lavori e la cui responsabilità può gravare sul committente.
- ∞ **Appalto promiscuo:** gli appalti promiscui sono quelli che vedono impegnate una o più imprese appaltatrici in uno stesso ambiente di lavoro o, in strutture nelle quali operano i lavoratori del committente. Si tratta generalmente di lavori su impianti e che devono essere eseguiti senza interrompere il loro normale funzionamento e sui quali potrebbero operare contemporaneamente i lavoratori del committente.
- ∞ **Subappalto:** il subappalto è un contratto fra appaltatore e subappaltatore cui è estraneo il committente, nonostante l'autorizzazione. L'appaltatore non può dare in subappalto l'esecuzione dell'opera se non autorizzato dal committente (art. 1656 c.c.).

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione veicolata (CPV 55524000-9- art. 144 del Codice Appalti) per le scuole pubbliche dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, per il servizio educativo di nido d'infanzia comunale, il servizio educativo estivo comunale per minori del Comune di Alassio, per le scuole pubbliche dell'infanzia e primaria del Comune di Garlanda e per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 Alassio-Garlanda ad impresa di ristorazione collettiva (di seguito chiamata I.A.).

Trattasi di servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale da affidarsi mediante procedura aperta.

Il Comune di Alassio, capofila dell'ATS Alassio- Garlanda, ricopre il ruolo di Comune capofila per la gestione congiunta con il Comune di Garlanda della procedura d'appalto per l'affidamento del servizio oggetto del presente capitolato

Caratteristiche dei servizi

Il servizio di ristorazione veicolata per la scuola dell'infanzia, primaria, per il servizio educativo estivo comunale per minori del Comune di Alassio e per la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Garlanda prevede:

- l' approvvigionamento delle derrate alimentari;
- la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto e distribuzione dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge;
- la fornitura, in caso di necessità di diete personalizzate temporanee e/o permanenti;
- la fornitura della merenda per il servizio estivo su indicato.
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata, lo sbarazzo, il lavaggio degli utensili, la pulizia e il lavaggio giornaliero dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura di stoviglie a perdere, di buona qualità, (in materiale plastico rigido atossico riciclabile) e degli altri materiali (tovaglioli, contenitori, ecc) necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole con Centri di Ristorazione.
- Il servizio di ristorazione veicolata per l'Istituto statale secondario di primo grado del Comune di Alassio prevede:
 - la fornitura delle derrate alimentari;
 - la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto e distribuzione dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, per il servizio mensa negli edifici della scuola secondaria di primo grado sita nel territorio comunale;
 - l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante sistema self-service, lo sbarazzo, il lavaggio degli utensili, la pulizia e il lavaggio giornaliero dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione con sistema self.

- Il servizio di ristorazione veicolata per il servizio educativo di nido d'infanzia comunale "Piccolo Principe" prevede:
 - la fornitura delle derrate alimentari;
 - la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, trasporto dei pasti agli utenti dell'Asilo Nido comunale "Piccolo Principe" mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, per il servizio mensa, mediante l'utilizzo di contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, di proprietà della Ditta;

- Il servizio di ristorazione veicolata per gli utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito territoriale Sociale (ATS) n.16 Alassio-Garlenda prevede:
 - la fornitura delle derrate alimentari;
 - la preparazione dei pasti in monoporzioni, confezionati in contenitori per le pietanze in materiale a perdere e termosigillati a norma di legge e contenuti negli appositi contenitori isotermici forniti dalla Ditta;

Durata dell'appalto

Il presente appalto ha durata per il periodo di anni 3 (tre) con decorrenza dal 01.10.2018 (o se successiva dalla data di affidamento).

E' prevista la possibilità per la Pubblica Amministrazione di concedere, su istanza dell'affidatario anteriore alla scadenza del contratto, la ripetizione di servizio analogo, ai sensi dell'art.63 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. per un periodo massimo ulteriore di anni 3 (tre).

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I.A. sarà tenuta a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo ai sensi dell'art.106, comma 11, del Decreto Lgs.vo 50/16 e s.m.i.

Il mancato inizio del servizio entro i termini stabiliti, determinerà, se non debitamente giustificato, l'immediata revoca dell'aggiudicazione e risoluzione del contratto con incameramento della cauzione provvisoria, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno e del mancato guadagno da parte del Comune.

Tipologia dell'utenza

- Il servizio è destinato:
 - agli alunni e studenti della scuola pubblica dell'infanzia, primaria dei Comuni di Alassio e Garlenda e secondaria di 1° grado del Comune di Alassio, frequentanti il tempo pieno o per alunni o studenti che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Circolo o di Istituto ed in ottemperanza alle disposizioni di legge, al personale insegnante giornalmente in servizio per la refezione scolastica;
 - utenti del servizio di nido d'infanzia comunale di Alassio "Piccolo Principe" (età 10 – 36 mesi) e personale educativo che per ragioni di servizio dovrà permanere nel plesso;
 - utenti dei servizi educativi estivi comunali di Alassio (età 3 – 14 anni) e personale educativo ed ausiliario che per ragioni di servizio dovrà rimanere nel plesso sede del servizio estivo;
 - utenti del servizio di assistenza domiciliare dell'Ambito Territoriale Sociale (ATS) n.16 Alassio-Garlenda o altre situazioni di disagio sociale come individuati nei singoli piani di servizio per ciascun utente all'uopo predisposti dal Servizio Sociale dell'ATS n. 16 Alassio-Garlenda;

- eventuali ospiti autorizzati dal Comune.

	Descrizione servizi	Modalità minime di svolgimento	Luogo
1	Preparazione, trasporto e distribuzione del pasto e delle merende, allestimento e rigoverno e pulizia dei locali di ristorazione, secondo le modalità indicate nel capitolato d'appalto	Secondo il calendario scolastico , per n. 5 volte la settimana e servizi estivi per minori	Via Neghelli –Via Gastaldi – Scuole di Moglio- Scuola di Solva - Scuola di Garlenda via delle Rocche 3

orario: in orario di distribuzione pasti ore 11,30 ore 13,30.

Sono presenti rischi di tipo interferenziale

Per quanto non espressamente inserito nel presente documento si richiamano le disposizioni di cui al Capitolato d'appalto.

Rischi connessi alle interferenze per l'attività di pulizie

La valutazione dei rischi interferenziale viene effettuata utilizzando i seguenti criteri

La quantificazione del rischio deriva dalla possibilità di definire come rischio il prodotto della probabilità di accadimento (P) per la gravità del danno (D)atteso:

$$R = P * D$$

La definizione della Scala di Probabilità fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra la carenza riscontrata e la probabilità che si verifichi l'evento indesiderato tenuto conto della frequenza e della durata delle operazioni che comportano i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.

VALORE	LIVELLO DI PROBABILITA'	DEFINIZIONI/CRITERI
3	Molto probabile	Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata e il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori. Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa azienda o in aziende simili. Il verificarsi del danno conseguente e la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore.
2	probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico e

		diretto. E' noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe sorpresa.
1	Poco probabile	La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi o addirittura nessun episodio. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa ed incredulità.

Tale giudizio può essere misurato in modo indiretto attraverso il livello di sorpresa che l'evento provocherebbe secondo un'interessante prassi interpretativa in uso nei paesi anglosassoni. La definizione della scala di gravità del Danno fa riferimento principalmente alla reversibilità o meno del danno.

VALORE	LIVELLO GRAVITA' DANNO	DEFINIZIONI/CRITERI
3	Grave	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità totale o addirittura letale. Esposizione cronica con effetti totalmente o parzialmente irreversibili e invalidanti.
2	Medio	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione cronica con effetto reversibile
1	Lieve	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.

L'incidente con rischio di conseguenze mortali, anche se improbabile, va considerato come priorità nella programmazione delle misure di prevenzione.

N.B. deve essere preso in considerazione il danno più grave che può essere associato al rischio in esame. A tal fine non può essere utilizzato il solo dato statistico aziendale che mostra un basso numero di incidente di quel tipo: di per sé tale dato non autorizza ad adottare misure di sicurezza meno restrittive. Definiti la Probabilità (P) e la Gravità del Danno (D) il Rischio (R) viene calcolato con la formula $R=P \cdot D$ e si può raffigurare in una rappresentazione a matrice, avente in ascisse la gravità del danno e in ordinate la probabilità del suo verificarsi.

P	3	3	6	9	D
	2	2	4	6	
	1	1	2	3	
		1	2	3	

In tale matrice i rischi maggiori occupano le caselle in alto a destra e quelli minori le posizioni in basso a destra con tutta una serie di disposizioni intermedie. Una tale rappresentazione è un importante punto di partenza per la definizione delle priorità e la programmazione temporale degli interventi da adottare. Tale priorità è facilmente identificata dalla rappresentazione numerica e cromatica

R > 6

Azioni correttive e adozione misure di prevenzione immediate

3 > R < 4

Azioni correttive e adozione di misure di prevenzione da programmare con urgenza

R > 6

Azioni correttive/migliorative e adozione di misure da programmare nel medio e breve termine

L'attività oggetto dell'appalto verrà svolta in contemporanea alla normale attività lavorativa della scuola. I rischi derivanti dalla contemporaneità delle operazioni riguardano essenzialmente gli aspetti di seguito schematizzati:

Attività	Personale Interessato	Rischio	Misure di emergenza	P* D= R		
Lavaggio pavimentazione <i>Rischio introdotto dall'operatore scolastico</i>	TUTTI	Scivolamento – caduta	Interdizione temporanea al passaggio – cartello di 'pavimento bagnato'	2	2	4

IN ALLEGATO I NOMINATIVI: DEGLI ADDETTI AL PS., ANTINCENDIO, L'RSPP, L'RLS E IL DATORE DI LAVORO.

UNICA INTERFERENZA CON GLI INSEGNATI CHE CONTROLLANO GLI ALLIEVI.
NON SONO PREVISTE OPERAZIONI DI CONTENIMENTO IN QUANTO VIENE SOMMINISTRATO IL PRANZO SENZA ATTREZZATURE PERICOLOSE.

IN ALLEGATO IL PIANO DI EMERGENZA DELLE SCUOLE.

NON SI RISCONTRANO INTERFERENZE CON I DIPENDENTI DEL COMUNE DI ALASSIO E DI GARLEDA

GLI UNICI DIPENDENTI COMUNALI CHE POSSONO SOVRINTENDERE ALLA CONSEGNA DEI PASTI E POSSONO ESSERE PRESENTI NEL CENTRO DI COTTURA E DELLA /E SCUOLA / E :
DIPENDENTI DELL'UFFICIO ATTIVITA' EDUCATIVE E DIRITTO ALLO STUDIO E SERVIZIO POLITICHE SOCIALI E DIRIGENTE DEL SETTORE DEL COMUNE DI ALASSIO E DIPENDENTE DEL COMUNE DI GARLEDA.

PRESENZA CASUALE E SPORADICA LEGATA ALL'ATTIVITA' DI CONTROLLO.
NON SI PREVEDONO INTERFERENZE DI SORTA.

Costi della sicurezza relativi le misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo interferenziale e relativi all'appalto.

Tali interventi possono essere individuati in:

Riunione di coordinamento iniziale Dirigente- RSPP comune e ditta	€ 200,00
Utilizzo di guanti Rischio meccanico	€ 50,00
Utilizzo di vestiario	€ 300,00
Utilizzo di mascherine/cuffiette	€ 200,00
Totale annuo oltre IVA (non soggetto a ribasso)	€ 750,00

1. FIGURE DI RIFERIMENTO

(Al fine di stabilire la linea di comando e le persone di riferimento dell'appalto vengono di seguito riportati i nominativi dei responsabili del committente e dell'appaltatore)

Azienda Committente

Referente aziendale appalto	DOTT. ALFREDO SILVESTRI
Datore di lavoro Comune di Alassio	DOTT. ALFREDO SILVESTRI
Datore di lavoro Comune di Garlenda	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comuni di Alassio e Garlenda	DOTT. ING. BRUNELLA ALBERTI (ESTERNO) – ALASSIO
Medico del Lavoro Comuni di Alassio e	DOTT. MARCO GHINI

Garlenda	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza Alassio	GEOM. GIUSEPPE POLLIO
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza Garlenda	RESP. TECNICO DANIELE GAGLIOLO

ADDETTI ALL'ANTINCENDIO E AL PRONTO SOCCORSO DEL COMMITTENTE:

Cfr. nomine e corsi c/o ufficio personale

Azienda Appaltatrice

DATORE DI LAVORO :

- DELEGATO ALLA SICUREZZA CENTRALE:
- DELEGATO ALLA SICUREZZA TERRITORIALE :
- RSPP:
- ASPP:
- MEDICO DEL LAVORO:
- RLS :
- PREPOSTO/CAPOSTRUTTURA:
- Addetto PS e AI:

Nominativi ADDETTE presso REFETTORI SCUOLE COMUNE DI ALASSIO E COMUNE DI GARLENDIA

SCUOLE INFANZIA DI MOGLIO

SCUOLA PRIMARIA DI MOGLIO
SCUOLA INFANZIA DI SOLVA

SCUOLA INFANZIA VIA GASTALDI ALASSIO

ISTITUTO SEC. DI PRIMO GRADO OLLANDINI VIA GASTALDI ALASSIO

SCUOLA INFANZIA VIA NEGHELLI ALASSIO

SCUOLA PRIMARIA VIA NEGHELLI ALASSIO

SCUOLA INFANZIA VIA DELLE ROCCHIE GARLENDIA

SCUOLA PRIMARIA VIA DELLE ROCCHIE GARLENDIA

2. RISCHI SPECIFICI ESISTENTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO

Rischi Ambientali

Non sono evidenziati specifici rischi ambientali. Il rischio biologico è di tipo potenziale presente nei servizi igienici ed è un rischio specifico dell'attività della ditta Appaltatrice

Porte e portoni

Non sono evidenziati specifici rischi

Servizi Igienici e spogliatoi

N.A.

Classificazione rischio incendio luogo di lavoro, presenza mezzi di estinzione

L'edificio è classificato rischio incendio MEDIO

Misure di Emergenza della sede dell'appalto

Il personale è tenuto ad attenersi alle indicazioni di emergenza predisposte dalla scuola

Riepilogo costi per eliminazioni delle interferenze

- | | |
|--|----------|
| ○ Riunione di coordinamento iniziale Dirigente- RSPP
comune e ditta | € 200,00 |
| ○ Utilizzo di guanti Rischio meccanico | € 50,00 |
| ○ Utilizzo di vestiario | € 300,00 |
| ○ Utilizzo di mascherine/cuffiette | € 200,00 |
| ○ Totale annuo oltre IVA (non soggetto a ribasso) | € 750,00 |

Il presente documento potrà essere soggetto a revisione in relazione all'evoluzione dell'attività.

3. VERBALE SOPRALLUOGO CONGIUNTO PER L'AZIONE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

Data incontro: __/__/____

Presenti (comitato di coordinamento):

Esiti (specificare in particolare formazione, dpi, linea di comando):

4. PROGRAMMA DEGLI INCONTRI SUCCESSIVI

SI ALLEGHERANNO I PIANI DI EMERGENZA ALLA RIUNIONE DI COORDINAMENTO