

COMUNE DI TEGLIO (SO)

Piazza S.Eufemia n. 7 - 23036 Teglio (SO) - tel. 0342/789.011 - Telefax 0342/78.90.90- www.comune.teglio.so.it. - C/c postale 11837234 - P.IVA 00114190143 - Cod.fisc. 83000770145

CAPITOLATO TECNICO

FORNITURA DI PRODOTTI NECESSARI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE D'INFANZIA DI TEGLIO E TRESEDA – FORNITURA PRODOTTI ALIMENTARI CONFEZIONATI - PANE FRESCO - SFARINATI - LATTIERO CASEARI – ORTOFRUTTICOLI FRESCHI – APPROVATO CON DT 223/2019 MODIFICATO CON DT 229 DEL 20/05/2019

ART.1 - DEFINIZIONI – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato d'appalto, è espressione del potere discrezionale dell'Amministrazione procedente di dettare la puntuale disciplina della gara indetta, di fissare i requisiti di partecipazione e gli adempimenti ai quali sono tenute le imprese partecipanti.

Ai fini del presente Capitolato s'intende per Ente affidante o Stazione Appaltante il Comune di Teglio (di seguito denominato Ente) e per Impresa affidataria o concorrente l'operatore economico a cui il capitolato si rivolge (di seguito denominato Operatore Economico);

Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di fornitura dei prodotti necessari al funzionamento delle mense scolastiche.

Lo stesso regola gli impegni, gli obblighi, gli oneri, i controlli e i diritti dell'Ente affidante e dell'Operatore Economico derivanti dall'aggiudicazione del servizio.

ART.2 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio di cui al presente capitolato ha la durata di DUE ANNI SCOLASTICI previo formale affidamento, a conclusione delle procedure d'aggiudicazione con la possibilità di rinnovo (espresso) per un ulteriore anno scolastico.

L'Ente si riserva la facoltà, ai sensi di legge, di prorogare il contratto oltre la scadenza alle vigenti condizioni, nelle more dello svolgimento delle procedure di scelta del nuovo aggiudicatario ovvero per motivi non preventivabili o non riconducibili alla volontà dell'Amministrazione Comunale ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016.

L'Ente si riserva, altresì, la facoltà, di non procedere o di diminuire la durata dell'affidamento qualora per ragioni imprevedibili il servizio dovesse essere, parzialmente o totalmente, soppresso.

ART.3 - CORRISPETTIVO – TRACCIABILITA' - MODALITÀ DI PAGAMENTO - CONTRATTO**1) Corrispettivo**

Il corrispettivo a carico dell'Ente è determinato dall'offerta economica presentata dall'Operatore Economico e non può superare l'importo della base d'asta, distinto per ciascuna scuola.

Il prezzo contrattuale comprenderà tutte le prestazioni, i costi unitari e complessivi, necessari alla corretta esecuzione della prestazione.

L'Operatore Economico non potrà esigere dal Comune, per la prestazione oggetto del presente contratto, pagamenti superiori a quelli pattuiti.

Con il pagamento del corrispettivo, l'Operatore Economico si intenderà soddisfatto di ogni sua pretesa per la fornitura assegnata.

2) Tracciabilità

L'Operatore Economico è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n.136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente contratto. In particolare, dovrà utilizzare, per ricevere il corrispettivo del contratto, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche.

L'Operatore Economico comunica all'Ente gli estremi identificativi di tali conti correnti nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce causa di risoluzione del contratto (art.9 - bis Legge 136/2010 e s.m.i.).

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, restano sempre valide le disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e s.m.i. nelle modalità definite dalla determinazione n. 4 del 7 luglio 2011 emessa dall'AVCP e s.m.i.

3) Modalità di pagamento

Il corrispettivo è erogato dall'Ente mensilmente entro 30 giorni dalla presentazione della fattura elettronica, previo ottenimento, a cura dell'Ente, di regolare DURC (documento unico di regolarità contributiva).

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC, l'Ente trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

4) Contratto

La stipulazione del contratto avviene nella forma elettronica con scambio di lettere commerciali, tramite PEC, e si perfeziona con l'ultima sottoscrizione in ordine cronologico di una delle parti.

ART.4 - SPESE DI TRASPORTO

Tutte le spese di trasporto e la movimentazione dei prodotti sono a carico dell'Operatore Economico che ne risponde in proprio sollevando l'Ente da qualsiasi responsabilità.

ART.5 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza, stimata, è costituita dagli alunni delle scuole d'infanzia:

- n.39 circa alla scuola d'infanzia di Teglio
- n.52 circa alla scuola d'infanzia di Tresenda

La quantità presunta di prodotto, riportata in calce al presente capitolato nella tabella ELENCO PRODOTTI, è riferita ai consumi massimi calcolati in rapporto al numero massimo degli utenti ed ha un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e **non costituisce obbligo per l'Ente che pagherà solo i prodotti effettivamente forniti a ciascuna scuola.**

Nel corso di esecuzione del contratto, l'Ente si riserva la facoltà di richiedere, alle stesse condizioni del contratto, aumenti o diminuzioni della quantità dei prodotti senza che l'Operatore Economico possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi aggiuntivi al prezzo offerto.

ART.6 - CONTROLLI

L'accettazione della merce è subordinata ogni volta al controllo, da parte dei cuochi, in ordine alla idoneità dei prodotti e alla loro rispondenza ai requisiti qualitativi e quantitativi richiesti al momento dell'ordinazione e stabiliti dal capitolato.

E' facoltà dell'Ente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i centri di ristorazione per verificare la rispondenza della fornitura alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

E' facoltà dell'Ente disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i centri di ristorazione di propri incaricati, con il compito di verificare a corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

1) Gli organismi preposti al controllo sono:

- I cuochi;
- I competenti servizi di Igiene dell'ATS DELLA MOTAGNA;
- Il personale incaricato dal Comune;
- I rappresentanti della commissione mensa, dove insediata.

2) La commissione mensa

I compiti e il funzionamento della commissione mensa sono stabiliti con apposita deliberazione della Giunta Comunale.

3) Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio.

I controlli sono effettuati, secondo le rispettive competenze, senza preavviso alcuno.

I controlli sensoriali, che riguardano la verifica degli standard dei prodotti, saranno essere effettuati su campioni prelevati da personale incaricato dal Comune.

Gli accertamenti analitici, finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, compiuti dai laboratori dell'ATS DELLA MONTAGNA o da laboratori di soggetti incaricati dal Comune, consistono in prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute idonee agli stessi. Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità dei campioni prelevati.

4) Blocco dei prodotti alimentari.

I controlli effettuati dall'ATS o dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". Gli incaricati preposti provvederanno a far custodire prodotti in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, all'Operatore Economico saranno addebitate le spese di analisi.

In caso di blocco dei prodotti l'Operatore Economico dovrà presentarsi nella sede della scuola dove è stato effettuato il blocco entro due ore dalla convocazione prioritariamente telefonica e/o per mail e/o per PEC. Resta inteso che l'Operatore Economico, o per telefono, o per mail, o per pec, deve essere reperibile.

5) Idoneità sanitaria degli addetti al controllo.

Gli addetti al controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dalla vigente normativa. Essi dovranno altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo, nonché adottare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

6) Metodologia del controllo qualità

L'incaricato del Comune ed i Tecnici dell'ATS potranno effettuare controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

7) Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, devono essere prelevate almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riposte in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservate in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive. Sui sacchetti sarà riportata la data e l'ora di prelievo.

In caso di contestazioni o segnalazioni di irregolarità nelle porzioni somministrate, riscontrate dagli utenti o dagli addetti al controllo, il personale addetto alla distribuzione o di cucina, dovrà conservare la porzione contestata per almeno 48 ore a disposizione del Comune e della ATS affinché loro incaricati possano prenderne visione.

ART.7 - RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA' – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE – RISOLUZIONE RECESSO

1) Penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Operatore Economico per via telefonica e confermati per iscritto, tramite PEC (obbligatoria per gli operatori economici), entro i due giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'Operatore Economico, per iscritto, tramite PEC, e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'Operatore Economico non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti penalità:

- STANDARD MERCEOLOGICI (mancato rispetto degli standard previsti per il settore alimentare - confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia - etichettatura non conforme alla vigente normativa) € 104,00;
- QUANTITA' (non conformità delle pezzature - mancata consegna della merce) € 104,00;
- IGIENICO-SANITARI (Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici - Rinvenimento di parassiti - prodotti alimentari scaduti -Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili - Inadeguata igiene degli automezzi - Mancato rispetto dei limini di contaminazione microbica - Fornitura di prodotti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana - Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto delle derrate) € 258,00;
- TEMPISTICA (Mancato rispetto degli orari di consegna della merce) € 103,00;

Il totale delle penali annue non potrà superare il 20% del totale del contratto. 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.

2) Clausole risolutive espresse

I rilievi inerenti il mancato rispetto degli impegni assunti, comunque accertati dall'Amministrazione e fatte salve specifiche ulteriori previsioni di legge, contestati tempestivamente all'Operatore Economico e confermati per iscritto entro i due giorni, daranno corso all'applicazione della clausola risolutiva espressa (art.1456 cc):

- Risoluzione del contratto ed addebito all'Operatore Economico di ogni ulteriore onere derivante dalla prosecuzione del servizio;
- Cancellazione dagli elenchi degli operatori economici dell'Ente;
- Esclusione del concorrente dalle gare indette dall'Ente per 5 anni.

L'Ente procederà alla risoluzione del contratto (clausola risolutiva espressa ex art.1456 del c.c.) qualora sia stata disposta nei confronti degli amministratori e/o dei dirigenti e/o del titolare dell'impresa appaltatrice una misura cautelare o di rinvio a giudizio per i reati di cui agli articoli dal 317 al 320 e art.322, 346,353 del c.p.

3) Risoluzione e Recesso

Si applicano le disposizioni contenute negli articoli 108 e 109 del D.Lgs 50/2016, rispettivamente regolanti la risoluzione ed il recesso dal contratto.

ART.8 - MODIFICHE DEL SERVIZIO PER EVENTI STRAORDINARI

L'esecuzione del servizio non può essere interrotta né sospesa dall'Operatore Economico, salvo nei casi di forza maggiore. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Operatore Economico e dell'Ente, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore le calamità naturali e i disordini civili.

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Operatore Economico deve darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

ART.9 OBBLIGHI DELL'OPERATORE ECONOMICO CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'Operatore Economico dovrà assicurare la presenza di personale in numero e con qualifica adeguati.

Ai sensi dell'art.19 del D.L. 422/97 e successive modifiche e integrazioni l'Operatore Economico deve assicurare il rispetto delle disposizioni legislative e dei contratti nazionali di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro, il trattamento previdenziale, le assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche di tutti i lavoratori addetti al servizio.

ART.10 - ULTERIORI OBBLIGHI DELL'OPERATORE ECONOMICO

L'Operatore Economico è obbligato nell'esecuzione del servizio a adottare tutte le cautele necessarie per evitare danni a persone ed a beni pubblici e privati. Ogni più ampia responsabilità in caso di danni a cose o persone ricade sull'Operatore Economico.

L'Operatore Economico è altresì obbligato al rispetto di tutti gli impegni previsti nella documentazione di gara.

L'Operatore Economico dichiara infine di aver preso visione di tutti i documenti di gara, dei posti di effettuazione del servizio e di quant'altro necessario per una completa valutazione degli obblighi connessi all'effettuazione della fornitura.

ART.11 GARANZIA DEFINITIVA

1) Garanzia

L'Operatore Economico presta garanzia sui prodotti forniti per tutta la durata del contratto. L'Ente si obbliga, da parte sua, a trattare ed utilizzare i prodotti in modo corretto e regolare.

L'Operatore Economico ha l'obbligo di costituire la "garanzia definitiva" pari al 10 per cento dell'importo contrattuale mediante cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del D.Lgs 50/2016.

Il deposito cauzionale dovrà essere fatto entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'esito di gara e comunque prima della stipulazione del contratto.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

L'Ente può richiedere all'Operatore Economico la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Si applicano tutte le altre disposizioni contenute nell'articolo 103 del d.lgs 50/2016, cui si fa espresso rinvio.

ART.12 - DECADENZA E REVOCA DELL'AFFIDAMENTO

Fatte salve le disposizioni di cui al precedente art.7, l'Operatore Economico è dichiarato decaduto dall'affidamento, nei seguenti casi:

- a) Mancato inizio del servizio nel termine stabilito;
- b) Abbandono o sospensione ingiustificata dell'attività;
- c) Per gravi e ingiustificate irregolarità nell'esercizio o per reiterate o permanenti irregolarità che compromettono la regolarità o la sicurezza dell'esercizio medesimo;
- d) Mancata ottemperanza da parte dell'Operatore Economico di norme imperative di legge o regolamenti;
- e) Mancata costituzione della garanzia definitiva;
- f) Qualora l'Operatore Economico sia sottoposto a fallimento o ad altra procedura concorsuale di liquidazione;

In caso di decadenza dall'affidamento è escluso qualsiasi indennizzo a favore dell'Operatore Economico.

ART.13 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Nell'espletamento del servizio in oggetto, l'Operatore Economico, sotto la sua responsabilità, è tenuto a rispettare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di legge e di regolamento applicabili in materia e, comunque, tutte le altre contenute nella documentazione di gara.

Per quanto non espressamente disciplinato nel contratto, si rinvia alla normativa vigente ed in particolare alle norme del codice civile ed alla legislazione in materia di appalti e contratti.

ART.14 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

In caso di dissenso in merito alla gestione e all'esecuzione del contratto, le parti sono tenute ad esprimere preliminarmente un tentativo di composizione amichevole del contrasto.

Qualora, nel corso dell'espletamento del servizio, venisse accertato che l'Operatore Economico non adempie regolarmente alle obbligazioni assunte in dipendenza della documentazione di gara, che è vincolante, e non svolge con regolarità e professionalità il servizio, l'Ente provvederà a diffidarlo per iscritto, tramite PEC o in assenza della pec con la MAIL dichiarata in sede di gara. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di applicare la penale per ogni inadempimento contestato e per il quale non siano state date giustificazioni ritenute valide. La suddetta penale verrà trattenuta sul corrispettivo del mese successivo alla contestazione. In caso poi di persistenza degli inadempimenti, il Comune darà luogo alla risoluzione di diritto del contratto.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà notificato all'Operatore Economico, con PEC, ed avrà effetto giuridico, senza che sia necessario, appunto, intraprendere alcuna azione giudiziaria.

ART.15 – FORNITURA

1) Calendario

Anno scolastico 2019/2020 1°settembre - 30 giugno

Anno scolastico 2020/2021 1°settembre - 30 giugno

2) Ordinazione dei prodotti

L'ordinazione dei prodotti da veicolare in ogni singola scuola è fatta dai cuochi almeno due giorni prima di quello previsto per la fornitura.

Nessun ordine potrà essere fatto ed accettato dall'Operatore Economico da personale diverso da quello indicato dal Comune.

3) Consegna dei prodotti

I prodotti devono essere consegnati presso la sede delle scuole materne negli orari concordati con i cuochi. La periodicità della fornitura è indicata all'art.17 del presente capitolato.

Orari e periodicità devono essere obbligatoriamente rispettati sia dall'Operatore Economico che dal cuoco.

L'Ente si riserva in ogni caso la facoltà di modificare il calendario, gli orari e la periodicità della prestazione a fronte di circostanze imprevedibili, determinate dal quadro legislativo o regolamentare di riferimento ovvero per l'applicazione di riforme scolastiche ovvero per interventi di razionalizzazione della rete scolastica.

Non sono consentiti prolungati stoccaggi della merce pertanto, è obbligatorio il rispetto delle pezzature indicate nella TABELLA ELENCO PRODOTTI ed il rispetto della quantità ordinata per ogni singolo prodotto.

A seconda della loro natura e provenienza le materie prime sono consegnate in confezioni originali (es. prodotti surgelati, conserve, etc.) oppure sfuse (frutta e verdura). In entrambi i casi la movimentazione delle derrate deve avvenire correttamente in modo da non compromettere l'integrità. I prodotti deperibili e surgelati devono essere ricoverati al più presto possibile alle temperature indicate per la loro conservazione.

L'accettazione della merce in entrata è subordinata ad accurato controllo volto a stabilire l'idoneità dei prodotti e la loro rispondenza ai requisiti qualitativi e quantitativi richiesti al momento dell'ordinazione.

4) Mezzi di trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con automezzi tenuti costantemente puliti, igienicamente idonei e in grado di assicurare alle sostanze stesse un'adeguata protezione, evitandone l'insudiciamento o la contaminazione a causa di agenti atmosferici o altri fattori ambientali. La normativa vigente rende obbligatoria l'autorizzazione sanitaria unicamente per i mezzi adibiti al trasporto di alimenti surgelati, carni fresche e congelate, prodotti della pesca freschi e congelati, nonché per le cisterne e i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari sfuse.

L'accettazione della merce in entrata è subordinata:

– Al controllo delle condizioni igieniche dei mezzi di trasporto poiché la presenza di sporcizia, macchie persistenti e residui di varia natura possono insudiciare e contaminare i prodotti in consegna e veicolare sporcizia all'interno dei locali di lavorazione o deposito.

– Al controllo della temperatura per verificare che non vengano superati i valori prescritti dalla normativa e/o previsti dal proprio piano di autocontrollo aziendale.

È vietato trasportare promiscuamente sostanze alimentari con sostanze non alimentari o con sostanze alimentari di diversa natura salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi tali da evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

ART.16 - REQUISITI GENERALI DEI PRODOTTI

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei piatti gastronomici presso le mense scolastiche devono provenire da laboratori di produzione, da depositi all'ingrosso, da esercizi di vendita al dettaglio in possesso dei requisiti sanitari previsti dalla normativa di settore o comunque regolarmente Registrati all'autorità sanitaria competente che attesti l'adeguamento al Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04 per i prodotti di origine animale. **Si richiede inoltre che ogni azienda applichi il sistema di autocontrollo HACCP ed applichi un adeguato sistema di rintracciabilità ai sensi del Reg.CE 178/02.**

Non è consentita la fornitura di prodotti prossimi alla scadenza.

1) Pezzature

E' obbligatorio il rispetto delle pezzature indicate nel MODELLO ELENCO PRODOTTI.

2) Etichettatura

L'etichettatura consiste nell'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi. La normativa di riferimento in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti e delle bevande è il Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 (e successive modifiche ed integrazioni) che riguarda i prodotti alimentari destinati ai consumatori finali, ai ristoranti, agli ospedali, alle mense o altre collettività analoghe e distingue i prodotti alimentari preconfezionati dai prodotti alimentari preincartati.

ART.17 - CARATTERISTICHE PARTICOLARI DEI PRODOTTI PERIODICITA' DELLA FORNITURA

A) Alimentari vari preconfezionati

A.1) Sfarinati. Devono essere forniti in confezioni originali, integre, sigillate e correttamente etichettate. La scadenza dovrà differire di almeno 6 mesi dal giorno della consegna. Gli sfarinati dovranno essere esenti da parassiti, muffe, acari o tarli, non dovranno presentare impurità provenienti da semi nocivi (es: loglio, segale cornuta, ecc...) né sostanze estranee di natura organica o inorganica. Farina di grano tenero di tipo "00": il tenore d'umidità non deve superare il 14,50%.

A.2) Pasta alimentare secca. Deve essere fornita in confezioni originali, integre e sigillate, di pezzatura adeguata in relazione alle esigenze di consumo giornaliero in modo da evitare lo stoccaggio di confezioni aperte contenenti residui del prodotto. Deve inoltre essere offerta in una vasta gamma di formati al fine di garantire un'alternanza quotidiana.

Al momento della consegna deve esservi una distanza minima di almeno 6 mesi dalla scadenza riportata sulle confezioni.

Al ricevimento deve essere perfettamente essiccata ed in ottimo stato di conservazione, priva di odori e sapori anomali, priva di parassiti e corpi estranei, non colorata artificialmente. La superficie deve apparire liscia ed uniforme, senza punti neri (impurità) o bianchi (imperfezza lavorazione) e senza bollature.

Dopo bollitura per 20 minuti deve presentare una buona consistenza con discreto aumento di peso e volume rispetto alla forma cruda, senza disfarsi o spaccarsi; non deve cedere eccessivamente amido all'acqua che non deve assumere un aspetto eccessivamente opaco. Al momento della somministrazione deve conservare consistenza elastica, buona resistenza alla masticazione e sapore caratteristico, non troppo amidaceo. Deve inoltre presentare buona capacità di trattenere i condimenti.

- **Pasta di semola di grano duro** – il contenuto in acqua non deve superare il 12,50% mentre il grado di acidità ed il contenuto in ceneri, cellulosa e sostanze azotate Devono essere conformi ai valori prescritti dall'art. 6 della DPR n.187/2001.
- **Pasta secca all'uovo** – deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore al 200 gr di uova per ogni chilogrammo di semola.

Devono essere rispettati i limiti previsti dall'art. 8 DPR n.187/2001 per i seguenti parametri: umidità, ceneri, cellulosa, sostanze azotate, acidità, estratto etereo, estratto alcooleo e steroli.

A.3) Riso. Deve essere conforme ai requisiti previsti dalla Legge 18 marzo 1958, n. 325 e successive modifiche ed integrazioni. Il riso non deve aver subito nessun trattamento, con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore o la composizione naturale, al di fuori de normali trattamenti per la lavorazione "a camolino", con l'uso di oli commestibili inodori e insapori, o per la lavorazione a "brillato", che prevede l'impiego di talco e glucosio. Sono inoltre consentiti trattamenti tipo "parboiled" o "converted", realizzati con l'impiego di vapore o acqua calda, finalizzati a preservare e migliorare le proprietà nutritive del prodotto e la resistenza alla cottura.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni originali, integre e sigillate, preferibilmente sottovuoto e la scadenza deve differire dal giorno della consegna di almeno 6 mesi.

Al ricevimento il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, alterazioni, corpi estranei, odori di muffa o altri odori anomali. Eventuali difetti quali impurità varietali, deformità naturali, grani striati di rosso, spuntati o rotti, nonché la presenza di sostanze estranee vegetali o minerali devono rientrare nei limiti di tolleranza stabili della normativa.

Il riso deve resistere alla cottura, senza che i grani si deformino, per almeno 20 minuti. Al momento del consumo i grani devono risultare staccati tra loro, non incollati né spapolati.

A.4) Olio extra vergine di oliva – di produzione nazionale. Deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive senza alcuna manipolazione chimica; gli unici trattamenti consentiti sono il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Se ne raccomanda l'impiego sia per il condimento che per la cottura. Ha infatti un elevato valore nutrizionale correlabile al contenuto in acidi grassi essenziali e vitamine liposolubili tra cui, in particolare, la vit.E che funge da antiossidante naturale. L'olio extra vergine d'oliva deve essere consegnato preferibilmente in bottiglie di vetro scuro da 1 lt, originali e sigillate. L'acidità, espressa in acido oleico, non deve superare l'1%. Il gusto deve essere assolutamente perfetto, l'odore fragrante, gradevole, simile a quello dell'oliva; il colore tendente al verde. Gli oli extra vergine d'oliva a Denominazione di Origine Controllata (disciplinati dalla legge 5 febbraio 1992 n. 169) e quelli a Denominazione di Origine Protetta (riconosciuti da appositi regolamenti CE) devono possedere le caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico – fisiche descritte nei relativi disciplinari di produzione (es: colore, odore, sapore, acidità massima %, N° di perossidi, indice di rifrazione a 25°C, composizione in acidi grassi, ecc....).

Tra il giorno della consegna e la scadenza deve intercorrere un periodo di almeno 6 mesi. La commercializzazione deve avvenire in conformità a quanto previsto da reg. CE n.1019/2002.

A.5) Aceto - Deve essere di vino bianco, ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino bianco senza l'aggiunta di acido acetico o altri acidi. La produzione deve avvenire nel rispetto delle disposizioni del capitolo IV del D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162. Il prodotto Deve inoltre soddisfare i requisiti richiesti dal D.M. 27 marzo 1986. L'acidità totale, espressa in acido acetico, non deve essere inferiore al 6% mentre il contenuto in alcool etilico non Deve superare l'1.5% in volume. L'estratto secco ed il contenuto in ceneri, in relazione al grado di acidità, devono essere conformi ai valori prescritti dal D.M. 27/03/86. Il contenuto di metalli pesanti (Zinco, Rame, Piombo, Bromo) di acido borico e Sorbitolo non deve superare i limiti di legge. Il prodotto consegnato deve avere il tipico colore paglierino ottenuto senza l'impiego di coloranti e deve essere esente da torbidità, parassiti, depositi, alterazioni dell'odore o del sapore, ed altri difetti di varia natura (chimica, microbiologica, ecc...).

A.6) Sale alimentare - Deve essere ottenuto dall'acqua di mere, da giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali conformemente alle disposizioni del D.M.31 gennaio 1997, n. 106. Il prodotto Deve essere privo d'impurità e contaminanti di natura chimica e fisica. In coerenza con le indicazioni del Ministero della Sanità (campagna per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio), per l'uso da tavola, deve iodato/iodurato di cui al D.M.10 agosto 1995, n. 562. Il potassio ioduro e potassio iodato utilizzati devono rispondere ai requisiti in cui alla Farmacopea Ufficiale Italiana. Il materiale da confezionamento deve essere idoneo a garantire la protezione del prodotto dalla luce e dall'umidità.

A.7) Conserve di pomodoro - Devono essere acquistate in confezioni originali rispondenti ai requisiti previsti dalla legge 10 marzo 1969, n. 96 e dal D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428. Alla consegna i prodotti devono avere almeno 2 anni dal termine minimo di conservazione riportato in etichetta. Non devono contenere conservanti e coloranti. I contenitori devono essere in materiale conforme alla normativa vigente e ove possibile (per la polpa e la passata di pomodoro) prediligere il vetro. Le confezioni in banda stagnata non devono presentare gonfiori, ammaccature, corrosione o formazione di ruggine. Al momento dell'apertura, per l'utilizzo del prodotto, la superficie interna non deve presentare difetti.

- **Pomodoro pelati** – i frutti impiegati nella produzione devono essere interi, freschi, maturi, ben lavati per levare contaminanti le impurità della superficie, lavati in modo da eliminare il più possibile le bucce ed i peduncoli; devono inoltre essere sani, esenti da difetti, muffe, larve e parassiti nonché alterazioni di natura parassitaria. All'apertura i pelati devono apparire interi, consistenti, senza pelle e peduncoli, privi di difetti, marciumi, alterazioni, insetti ed altri corpi estranei. I frutti devono presentare il colore rosso intenso senza macchie di varia natura, odore e sapore caratteristici del pomodoro maturo, assenza di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria. I frutti devono essere immersi nel liquido nella quantità previste dalla legge: il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto; il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.0%. L'eventuale aggiunta di cloruro di sodio deve essere in misura tale che la percentuale di cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% di residuo secco.

A.8) confetture di frutta - Deve possedere i requisiti previsti da Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 50 dagli artt. 2 e 3 del DPR n. 401/1982, e successive modificazioni ed integrazioni.

Deve trattarsi di confetture extra, di vari gusti (albicocca, pesca, ecc...) con un contenuto minimo di polpa di frutta non inferiore al 45%, acquistate in confezioni originali. Il prodotto deve essere ottenuto con l'impiego di frutta fresca, sana, esente da qualsiasi alterazione, al giusto grado di maturazione e sottoposta ai trattamenti consentiti; non e ammessa l'addizione nella frutta, a scopo

conservativo, di anidride solforosa e dei suoi sali che pertanto non devono trovarsi nel prodotto finito. Le caratteristiche organolettiche della confetture devono essere riconducibili a quelle del frutto di partenza; non Devono essere presenti corpi estranei quali foglie, noccioli, insetti, muffe, ecc....

In etichetta deve essere obbligatoriamente il quantitativo di frutta e di zuccheri totali utilizzati nella produzione; entrambi i parametri espressi in gr. Per 100 gr.

Tra il termine minimo di conservazione ed il ricevimento devono intercorrere almeno 12 mesi.

A.9) Acqua minerale naturale -Le acque minerali naturali devono rispondere alle definizioni e possedere le caratteristiche previste dal D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 105. Devono essere in bottiglie preferibilmente in vetro oppure in PET o in PVC. I recipienti in PVC non devono contenere cloruro di polivinile monomero superiore a1mg/kg di prodotto finito (DM 17 febbraio 1982).

Tra la scadenza e la consegna deve esservi un intervallo di almeno 6 mesi.

PERIODICITA' DELLA FORNITURA DEI PRODOTTI: DUE VOLTE ALLA SETTIMANA DAL LUNEDI' AL VENERDI'.

B) Pane fresco

Deve essere fresco di giornata, preparato nel rispetto della buona tecnica di lavorazione ed in conforme a quanto stabilito dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e dal D.P.R. 30 novembre 1998, n. 502. Non è ammessa la fornitura di pane riscaldato, surgelato o rigenerato. **Deve essere di pezzatura adeguata ai bambini (non superiore a circa 30 gr.)** di giusta salatura, di perfetta lievitazione e buona cottura eseguita a decorso regolare in modo che la mollica si presenti appena asciutta, elastica e con alveolatura regolare; la crosta dovrà essere friabile e omogenea. Il pane non dovrà presentare odore di rancido, di muffa o altri cattivi odori.

- **Pane di tipo "00" con riduzione del quantitativo di sale nel pane dal 2% all'1,7% (riferito alla farina).** Le caratteristiche analitiche del pane (contenuto in ceneri, cellulosa e glutine secco su 100 parti di sostanza secca) devono essere riconducibili a quelle della farina impiegata per la sua produzione. È tollerata una maggiorazione di 0.05 solo per il tenore in ceneri. Il contenuto in acqua a cottura completa, per pezzature fino a 70 grammi, non dovrà superare il 29%; per pezzature superiori l'umidità non dovrà superare i limiti previsti dall'art. 16 della legge 580/67.

PERIODICITA' DELLA FORNITURA: TUTTI I GIORNI DI EFFETTIVO CONSUMO DAL LUNEDI' AL VENERDI'.

C) Lattiero-caseari

C.1) Latte. Deve essere intero, consegnato in confezioni originali, integre, da 1 litro o mezzo litro che riportino in etichetta il bollo sanitario ed etichettate a norma di legge. Le confezioni e gli eventuali imballaggi che le contengono 8 es: cartoni, cassette riutilizzabili) devono essere perfettamente puliti, senza tracce di polvere o sporcizia. Il latte deve avere un contenuto in materie proteiche non inferiore a 28g/l ed un contenuto in materia secca sgrassata non inferiore all'8.5%. il peso specifico non deve essere inferiore a 1028 g/l alla temperatura di 20°C. Il tenore in grasso deve essere non inferiore al 3.2% per il latte intero e non superiore al 2.8% per il latte parzialmente scremato. All'apertura della confezione il prodotto non dovrà apparire inacidito o coagulato l'odore ed il sapore devono essere caratteristici del prodotto pastorizzato o UHT in buono stato di conservazione con assenza di odori o sapori estranei indici di alterazioni.

C.2) Burro. Deve essere ottenuto da crema di latte vaccino separata mediante centrifugazione e sottoposta a centrifugazione. Il saggio della fosfatasi deve dare esito negativo. Il burro dovrà essere prodotto e confezionato nel rispetto delle disposizioni della legge 23 dicembre 1956 n. 1526 e s.m.i.. Deve provenire da latte conforme alle disposizioni sanitarie e non deve contenere materie estranee alla composizione del latte e della crema di latte di provenienza. Non deve inoltre contenere conservanti (ad eccezione del sale), antiossidanti e coloranti non consentiti dalla legge. Il contenuto in materia grassa non deve essere inferiore all'80% mentre il contenuto di acqua non dovrà superare il 16%. All'analisi chimica il burro non deve risultare rancido, alterato o sofisticato. All'esame organolettico deve presentare aspetto compatto ed omogeneo, colore bianco con tendenza al giallo pellegrino, odore e sapori gradevoli e non accentuati o estranei; al taglio deve manifestare la separazione di goccioline di acqua. Non dovrà presentare sviluppo di muffe in superficie. Deve essere consegnato in confezioni originali, non manomissibili, recanti il bollo sanitario ed etichettati ai sensi del D. Lgs 109/92.

Tra il giorno della consegna e della scadenza devono intercorrere almeno 30 giorni.

PERIODICITA' DELLA FORNITURA DUE VOLTE ALLA SETTIMANA DAL LUNEDI' AL VENERDI'.

C.3) Formaggi. Devono essere di prima qualità commerciale e ottenuti a partire da latte, caglio e sale, senza aggiunta di sostanze non consentite. I formaggi a DOP al momento della consegna dovranno essere marchiati e presentare le caratteristiche tipiche descritte nei relativi disciplinari di produzione mentre i prodotti tradizionali dovranno soddisfare i requisiti descritti nelle apposite schede degli elenchi regionali (DM 8 settembre 1999, n. 350). Alla consegna i formaggi non devono presentare difatti ed alterazioni dovuti ad errori tecnologici di preparazione o a cattive condizioni di stagionatura, in particolare devono presentare:

- Forma regolare, superfici a scalzo tipiche del prodotto;
- Crosta di colore, spessore e spetto caratteristico; pulita, senza marciumi e eccessiva presenza di muffe;
- Pasta di consistenza, colore, odore e occhiatura tipica; assenza di spaccature e fogliatura, gessatura, colatura dovuta a ritenzione di siero, gonfiori e altre alterazioni;
- Odore e sapore caratteristico con assenza di anomalità dovute alle formazione di composti indesiderati.

C.3.1) Grana padano DOP- Deve essere utilizzato formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano la cui tipologia dovrà essere riconosciuta dal marchio impresso sullo scalzo o sulla dicitura dell'etichetta, apposta sulle confezioni, con una stagionatura di almeno due anni. Deve essere confezionato in monorazioni confezionate sotto la tutela del Consorzio nella sua zona d'origine.

C.3.2) Valtellina Casera (DM 19 aprile 1995)

- Latte – di vacca parzialmente scremato per affioramento;

- Zona di produzione – intero territorio della provincia di Sondrio;
- Maturazione – almeno 70 giorni;
- Forma – cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo diritto;
- Crosta – compatta di colore giallo paglierino, spessore fra 2 e 4 mm;
- Pasta – struttura di media consistenza, elastica occhiatura sparsa e tendenzialmente fine, colore dal bianco al giallo paglierino;
- Sapore – dolce, caratteristico, più intenso con il procedere della stagionatura
- Grasso – minimo 34 % s.s.
- Umidità media a 70 giorni – 41 %

PERIODICITA' DELLA FORNITURA TUTTI I GIORNI DI EFFETTIVO CONSUMO DAL LUNEDI' AL VENERDI'.

Per una migliore valutazione della periodicità delle forniture si allega il menù scolastico vigente.

IL SINDACO
ELIO MORETTI

(Documento informatico, in formato PDF/A, firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i.)

TABELLA ELENCO PRODOTTI

PRODOTTI ALIMENTARI CONFERZIONATI - LATTIERO CASEARI - ORTOFRUTTICOLI - PANE	PEZZATURE	QUANTITATIVO ANNUO PRESUNTO (52 bambini) SCUOLA INFANZIA TRESENDA	QUANTITATIVO ANNUO PRESUNTO (37 bambini) SCUOLA INFANZIA TEGLIO
PANE FRESCO	Kg.1	555,000	416,250
Farina Bianca di grano tenero	Kg.1	70,000	52,500
Farina gialla	Kg.1	22,000	16,000
Farina nera TUDORI	Kg.1	24,000	18,000
Pasta (forme varie) di grano duro	Kg.1	242,000	181,500
Pasta per lasagna di grano duro	Conf. Gr 500	52,000	39,000
Pomodori pelati	Gr.800	222,000	166,500
Riso per risotti	Kg.1	124,000	93,000
Sale iodato fino	Kg.1	22,000	16,500
Sale iodato grosso	Kg.1	32,000	24,000
Olio extravergine di oliva	Bott. Lt,0,75	78,000	58,500
Zafferano	Conf. 4 bustine	6,000	4,500
Aceto di vino bianco	Lt.1	20,000	15,000
Zucchero semolato	Kg.1	10,000	7,500
Acqua minerale naturale	Conf.6 bottiglie da Lt.1,5	244,000	183,000
Lievito per pizza	Conf.3 buste	10,000	7,500
Pandoro o Panettone	n.ro	4,000	3,000
Colomba	n.ro	6,000	4,500
Dadi senza glutammato (conf.da 10)	conf.	120,000	90,000
Burro (confezione Gr 250)	Gr.250	37,000	27,750
Valtellina Casera - DOP	Kg.1	63,000	47,700
Grana Padano - DOP	Kg.1	75,000	56,250
Latte intero UTH (conf. Litri 1)	Lt.1	144,000	108,000
Mozzarella (confezione da 100 gr.)	Gr.100	295,000	221,550
Carote	Kg.1	122,000	91,500
Cavolfiori	Kg.1	107,000	80,850
Cipolle	Kg.1	24,000	18,300
Finocchi	Kg.1	194,000	145,500
Lattuga - Cicoria	Kg.1	92,000	68,850
Patate	Kg.1	222,000	166,350
Pomodori	Kg.1	214,000	161,100
Sedano	Kg.1	19,000	14,850
Verze	Kg.1	0,000	0,000
Zucchine	Kg.1	13,000	9,750
Arance	Kg.1	143,000	107,250
Banane	Kg.1	397,000	298,000
Clementine	Kg.1	253,000	189,750
Kiwi	Kg.1	60,000	45,000
Limoni	Kg.1	15,000	11,700
Mele	Kg.1	221,000	166,000
Pere	Kg.1	194,000	145,000
Pesche	Kg.1	105,000	78,750