

COMUNE DI TEGLIO (SO)

Piazza S.Eufemia n. 7 - 23036 Teggio (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

PER LA FORNITURA DI PRODOTTI NECESSARI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE D'INFANZIA DI TEGGIO E TRESENDA – FORNITURA DI CARNE FRESCA – SALUMI – PRODOTTI ITTICI SURGELATI – VERDURE SURGELATE -UOVA

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 Teggio (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 Teggio
- 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 limiti di contaminazione microbica - Fornitura di prodotti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti 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, 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;
- g) Mancata trasformazione del raggruppamento temporaneo d'impresa (ATI) in soggetto dotato di personalità giuridica entro 6 mesi dalla data di aggiudicazione del servizio;

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.

Le carni di tutte le specie, non confezionate o preincartate devono riportare in bolla di consegna tutti i relativi dati al fine di garantirne la rintracciabilità

NON E' CONSENTITA LA FORNITURA DI PRODOTTI PROSSIMI ALLA SCADENZA.

ART.17 - CARATTERISTICHE PARTICOLARI DEI PRODOTTI - PERIODICITA' DELLA FORNITURA - CARNE FRESCA – SALUMI – PRODOTTI ITTICI SURGELATI – VERDURE SURGELATE –UOVA

A) CARNE

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali e da impianti di macellazione e di selezione riconosciuti ed essere prodotte in conformità alle disposizioni reg. CE 853/04 e successive modifiche e/o integrazioni. Gli animali non devono aver subito trattamenti con sostanze non consentite, ad azione ormonale o antiormonale; in caso di somministrazione di antibiotici o altri medicinali devono essere rispettati i tempi di sospensione previsti. Devono inoltre rispettare i limiti di cariche microbiologiche sotto riportati.

Le carni refrigerate sottovuoto devono essere preconfezionate in tagli pronti per l'utilizzo, disossidate, adeguatamente private del grasso e del tessuto connettivo di copertura in modo che il massimo scarto per ogni singolo pezzo non superi il 6 – 7%. Le confezioni devono essere regolarmente etichettate e provviste di bollo sanitario; non devono manifestare alterazioni, liquido in eccesso o difetti indicativi di perdita del vuoto; l'involucro deve aderire perfettamente alla carne. In etichetta sul documento commerciale di trasporto devono essere riportate le date di macellazione e di confezionamento; deve inoltre essere indicata la scadenza. Ad ogni consegna il fornitore deve certificare le caratteristiche tecniche dei tagli (peso, % di grasso di copertura, diametri trasversali).

Le carni fresche non confezionate devono essere frollate, adeguatamente sgrassate e trattate al fine di ridurre il più possibile lo scarto. Il bollo sanitario deve essere riportato ad inchiostro sulle carni stesse che sul documento di accompagnamento.

Tutte le carni devono essere accompagnate dalle documentazioni commerciali riportante la produzione del bollo sanitario nonché le informazioni previste dalla vigente normativa.

A.1) Carni bovine. Comprendono carni di bovino adulto, di vitellone e di vitello in ottime condizioni di nutrizione. Le carni di vitellone devono provenire da bovino maschio o femmina di peso vivi superiore a 300kg. I tagli devono essere di prima qualità e, con riferimento alla classificazione commerciale CEE, provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi:

Categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o E (manza);

Conformazione U = ottima (profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R = buona (profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono);

Stato di ingrassamento corrispondente al livello 2 = scarso (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

Le carni devono presentare colore rosso – rosato, consistenza soda grana fine con lieve grasso di infiltrazione. Le carni sottovuoto, di colore rosso scuro fino e che la confezione è integra, devono acquistare la colorazione rossa tipica della carne fresca sfusa entro breve tempo dall'apertura dell'involucro protettivo. Le carni sottovuoto devono essere tolte dalla confezione almeno un'ora prima della loro preparazione per ossigenarle, altrimenti potrebbero presentare sapore ed odore sgradevole. La carne di vitello deve essere di prima qualità, proveniente da animali maschi o femmine, di peso vivo non superiore a 300 kg, nutriti ed ingrassati esclusivamente a latte, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La carne deve essere di colore rosato, di consistenza soda a grana fine, con poco grasso di copertura di colore bianco uniformemente distribuito.

A.2) Carni suine. Devono provenire da suini magroni, di allevamento nazionale. I tagli devono essere pronti per l'uso, accuratamente rifilati, privi del grasso e del connettivo in eccesso. Il muscolo deve apparire di colore rosso – rosato, di consistenza pastosa, a grana fine e compatta, senza eccessive infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere bianco, di consistenza

pastosa e senza danni da ossidazione. Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privato del grasso e di altre parti muscolari.

A.3) Carni avicole. Comprendono le carni di pollo e di tacchino (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, etc.) .Devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti ai sensi Reg. CE 853/04. I prodotti devono riportare il bollo sanitario sulla carcassa (bollo a placca) oppure, se preconfezionati, freschi o surgelati, devono essere racchiusi in involucri o in contenitori protettivi realizzati in materiali idonei al contatto con le sostanze alimentari; devono inoltre essere etichettati conformante alla all'ordinanza del 26/08/2005 prorogata con ordinanza del 03/12/2010. Le carni avicole devono essere prive di sostanze non consentite (anabolizzanti, antibiotici, ecc...).

A.3.1) Pollo – la pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita, di colore omogeneo giallo chiaro, priva di residui di peli e grumi di sangue. Le carni devono presentare colore rosato, consistenza solida, buona aderenza alle ossa, inoltre assenza di tagli, fratture, odori e sapori anomali.

A.3.2) Tacchino – animale con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, proveniente da stabilimenti che praticano l'allevamento all'aperto. I tagli devono presentare pelle sottile, rosata, e carne a grana fine di colore rosa pallido.

B) SALUMI

B.1) Prosciutto cotto. Deve provenire da suini di allevamento nazionale e prodotto stabilimenti nazionali riconosciuti ai sensi Reg. CE 853/04. Deve essere prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionali, senza aggiunta di polifosfati e, per la destinazione a diete particolari, senza aggiunta di caseinati e/o latte in polvere. I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri che si devono presentare integri. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

C) UOVA.

Devono essere fresche di allevamento a terra, di categoria A, delle categorie di pesi da 1 (da 70 a 75g) e 2 (da 65 a 70), provenienti da centri di imballaggio nazionali riconosciuti ai sensi Reg. CE 853/04. In confezioni originali non manomissibili. Devono presentarsi pulite, asciutte ed esenti da odori estranei; l'albume deve essere esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Devono essere regolarmente etichettate e dovranno riportare la data di disposizione.

PERIODICITA' DELLA FORNITURA: LA CARNE FRESCA, I SALUMI E LE UOVA DEVONO ESSERE FORNITI IL GIORNO DI EFFETTIVO CONSUMO.

D) PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Devono essere ottenuti nel rispetto delle disposizioni del Reg. CE 853/04, da stabilimenti riconosciuti ai sensi Reg. CE 853/04.

Il pesce surgelato deve presentare aspetto esteriore e caratteristiche organolettiche simili a quelle del corrispondente prodotto fresco; una volta scongelato e raggiunta la temperatura ambiente la carne dovrà apparire soda, elastica e priva di cattivo odore. I tranci ed i filetti devono essere perfettamente puliti senza resti di spine, grumi di sangue o residui di lavorazione; non dovranno presentare danni dovuti a bruciature da freddo, essiccamento, disidratazione, scongelamento, ossidazione o irrancimento dei grassi, attacchi di parassiti. I filetti devono essere perfettamente spellati e privi delle lisce, surgelati individualmente e racchiusi in busta singola oppure interfogliati.

La glassatura, la cui percentuale dovrà essere indicata in etichetta, deve formare uno strato uniforme e continuo.

I bastoncini di pesce devono essere ottenuti con tranci di merluzzo rivestiti da uno strato omogeneo di panatura che non deve presentare colorazioni brunastre; la carne dovrà essere di colore bianco a priva di alterazioni, annerimenti, macchie anomali, sedi di lavorazione, residui di pelle e spine mentre la panatura dovrà essere omogenea e ben aderente ai tranci di carne. Il prodotto non dovrà essere prefritto.

E) ORTAGGI E VERDURE SURGELATE

Devono essere forniti in confezioni originali e sigillate, sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. L'aspetto deve risultare omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto. Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati esenti da corpi estranei.

PERIODICITA' DELLA FORNITURA: I PRODOTTI SURGELATI DEVONO ESSERE FORNITI DUE VOLTE AL MESE.

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 CARNEI FRESCHI - ITTICI SURGELATI - VERDURE SURGELATE	PEZZATURE	QUANTITATIVO ANNUO PRESUNTO (52 bambini) SCUOLA INFANZIA TRESENDA	QUANTITATIVO ANNUO PRESUNTO (37 bambini) SCUOLA INFANZIA TEGLIO
ARROSTO DI VITELLONE	Kg 1	45,300	34,000
CARNE PER RAGU' DI VITELLONE	Kg 1	46,600	32,000
FESA DI TACCHINO	Kg1	48,280	36,220
FUSI DI POLLO	Kg 1	67,400	50,550
LONZA DI MAIALE	Kg 1	47,500	35,630
PETTO DI POLLO	Kg 1	48,800	36,600
PROSCIUTTO COTTO	Kg 1	23,900	18,000
SCALOPPINE DI VITELLONE	Kg 1	43,000	32,330
SCALOPPINE DI MAIALE	Kg.1	34,600	25,950
SPEZZATINO DI VITELLONE	Kg 1	40,800	30,600
UOVA	N.1	1.104,000	830,000
Bastoncini di merluzzo SURGELATI	Kg 1	80,000	60,000
Filetti di platessa SURGELATI	Kg 1	96,000	72,000
Filetti di trota SURGELATI	Kg 1	66,000	49,500
Asparagi SURGELATI	Kg 1	4,000	3,000
Fagiolini SURGELATI	Kg 1	35,000	26,000
Piselli SURGELATI	Kg 1	15,000	11,000
Verdure miste per minestrone SURGELATE	Kg 1	120,000	90,000