



COMUNE DI MARTIGNACCO
AREA AMMINISTRATIVA E DELLE POLITICHE SOCIALI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER
LE SCUOLE DEL COMUNE
PERIODO 14.04.2013/30.06.2015**

ART. 1 - NORMATIVA APPLICABILE E PROCEDURA D'APPALTO -

Il servizio oggetto della presente procedura d'appalto rientra nell'All. II B del D. Lgs. n. 163/2006 (cat. 17: Servizi alberghieri e di ristorazione; n. di riferimento CPC 64; Numero di riferimento CPV: 55524000-9). Ai sensi dell'art. 20 del citato decreto legislativo l'aggiudicazione degli appalti aventi ad oggetto i servizi elencati nell'All. II B è disciplinata esclusivamente dagli artt. 68, 65, 225 del decreto medesimo. Pertanto, fermo restando detto obbligo, alla presente gara d'appalto vengono applicati in via analogica le altre disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006 in quanto compatibili e solo se esplicitamente richiamate. In ogni caso il citato D.Lgs. 163/2006 non deve intendersi come integralmente applicabile alla presente gara d'appalto. L'affidamento dell'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta, nella forma del pubblico incanto, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81 comma 1 e 83 del D. Lgs. n. 163/2006.

La partecipazione alla gara implica, di per sé, accettazione di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato Speciale d'appalto, nel bando di gara e nei relativi allegati.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Martignacco (di seguito chiamato Comune). Il servizio prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dal Comune, compreso lo spuntino del mattino, le eventuali diete personalizzate, e i "cestini freddi" per le gite scolastiche;
- b) la preparazione dei pasti in parte presso i Centri di produzione pasti del Comune (Centro sito presso la scuola dell'Infanzia di Nogaredo di Prato per tutte le pietanze e Centro sito presso il Centro scolastico integrato di Martignacco per la sola cottura della pasta) e la preparazione ed il trasporto dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della Ditta appaltatrice o comunque nella sua disponibilità, con successiva porzionatura e somministrazione presso il refettorio delle scuole primaria e secondaria di primo grado;
- c) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti,
- d) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori e dei Centri produzione pasti;
- e) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- f) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;

Le attrezzature di proprietà comunale da utilizzarsi per l'espletamento del servizio vengono affidate in comodato alla Ditta appaltatrice; la Ditta fornirà comunque le suppellettili, gli arredi e le attrezzature che si rivelassero necessari, previa comunicazione al Comune.

Il servizio di refezione dovrà essere prestato nelle sedi scolastiche destinatarie e precisamente:

- 1) Scuola dell'Infanzia statale di Martignacco – fraz. Di Nogaredo di Prato. v. del Mulino, 37
- 2) Scuola primaria di Martignacco e Scuola secondaria di primo grado di Martignacco - Centro scolastico integrato v. Udine, 64 nel capoluogo.

Sarà cura dell'amministrazione comunale comunicare all'inizio di ogni anno scolastico, i dati relativi ai rientri pomeridiani presso le varie scuole e le giornate in cui attivare il servizio di refezione.

Sulla base degli iscritti al servizio di refezione per l'anno scolastico 2012/2013, si prevede la fornitura di una media di n.46.700 pasti per ogni anno così suddivisi:

Sede del servizio	n. presunto pasti annuo	Media giornaliera	Frequenza settimanale
Sc. dell'Infanzia di Nogaredo di Prato	15.100	85	Dal Lunedì al Venerdì
Sc. Primaria di Martignacco	28.700	178	Dal Lunedì al Venerdì
Sc. Secondaria di primo grado	2.900	38	Due rientri settimanali lunedì e mercoledì

L'amministrazione comunale potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari che coinvolgono le locali scuole, concordando di volta in volta i relativi numeri

Presso entrambi i refettori può essere necessario attuare un **doppio turno** di refezione per la consumazione dei pasti; in tale caso la ditta è tenuta ad adeguare l'organizzazione complessiva del servizio in funzione dell'espletamento di più turni

I dati soprariportati hanno un valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, e non costituiscono alcun obbligo per il Comune. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle rilevazioni effettuate dal personale all'uopo incaricato; saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole. 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 fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, gli orari e i turni di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti, trasferimenti o soppressioni di scuole così come per eventuali nuove istituzioni di plessi scolastici o estensioni del servizio ad altri istituti concordando, comunque, le possibili variazioni con la Ditta aggiudicataria.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio mensa, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità scolastiche ed è comunicato alla Ditta aggiudicataria a cura dell'A.C. e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

In caso di variazione in corso d'anno del calendario scolastico, od in caso di chiusura anticipata del servizio ristorazione, l'A.C. si impegna a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria la variazione stessa.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto:

A) delle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" (Conferenza Unificata – Provvedimento 29.04.2010 – Intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della L. 5 giugno 2003 n. 131 – G.U. n. 134 del 11.06.2010) che sono le seguenti:

- favorire nella popolazione corretti stili di vita per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile;
- incentivare momenti educativi e di promozione della salute diretti ai bambini, coinvolgendo anche docenti e genitori e non semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali;
- favorire la promozione alla salute e la promozione alla qualità;
- fornire un pasto appropriato in un contesto appropriato secondo una visione sistematica della qualità.

B) delle linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13.12.2012..

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO -

Il contratto d'appalto avrà durata per il periodo intercorrente tra il **14.04.2013** (o eventuale data successiva indicata dal Comune) e per i successivi due anni scolastici 2013/2014 e 2014/2015. Il servizio dovrà comunque essere avviato in tempo utile per assicurarne il regolare svolgimento in relazione all'attività didattica.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare unilateralmente la durata del presente contratto per ulteriori anni 2 (due) previo esperimento di un'adeguata istruttoria dalla quale emergano le ragioni obiettive di convenienza economica e di pubblico interesse al rinnovo. La ditta si obbliga sin d'ora al rinnovo del contratto. La stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto della durata massima di mesi 6 (sei) finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento del nuovo appalto. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali ed agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento prezzi previsto dall'art. 4 del presente capitolato. La ditta è obbligata ad accettare la proroga.

ART. 4 - FORMULAZIONE DELL'OFFERTA E COMPOSIZIONE DEL PREZZO

Il valore presunto dell'appalto, valutato ai fini della normativa applicabile, è di € 544.752,00 (cinquecentoquarantaquattromilasettecentocinquantadue/00) (numero pasti presunti nel periodo per costo del singolo pasto) oltre all'Iva.

Il prezzo a pasto posto a base d'asta per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in **euro 5,20 (cinque/20)**. Resta inteso che l'importo complessivo è stabilito a titolo indicativo. Resta parimenti inteso che i prezzi unitari offerti in sede di gara dalla ditta aggiudicataria formeranno la base del contratto d'appalto, significando che l'importo complessivo contrattuale potrà subire modifiche in aumento o in diminuzione, risultando corrispondente al quantitativo dei pasti effettivamente erogati durante l'esecuzione dell'appalto, fatti salvi eventuali aggiornamenti ISTAT applicati sui prezzi unitari.

A detti importi vanno aggiunti gli oneri per la sicurezza determinati a corpo in complessivi € 1.600,00 (milleseicento/00) non soggetti a ribasso d'asta ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (vedasi DUVRI allegati)

L'offerta sarà valida per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

ART. 5 - SOPRALLUOGO

I soggetti che intendono prendere parte alla gara devono dichiarare di aver preso visione dei locali dove dovrà essere espletato il servizio e di aver preso conoscenza delle condizioni di svolgimento del servizio stesso che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali.

A tale scopo dovrà essere effettuato un sopralluogo presso i locali di cui trattasi, previa prenotazione telefonica al n. 0432/638520. Al sopralluogo saranno ammessi esclusivamente il legale rappresentante dell'impresa o altro soggetto munito di delega.

ART. 6 - STANDARD MINIMI E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 7 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Martignacco nonché dal personale Docente e dal personale Ata avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C..

Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta aggiudicataria termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C.. L'A.C. potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari concordando di volta in volta i relativi numeri.

ART. 8 - MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente capitolato ed assicurare il relativo servizio fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica come specificato dal presente C.S.A., in ciascuna scuola.

Qualora ciò non accada alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le penali secondo quanto previsto dall'art. 40.

Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla Ditta aggiudicataria entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto come previsto dall'art. 43 "Risoluzione del contratto".

ART. 9 - FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI - ACCESSO ALLE CONTRIBUTIONI

La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la legge n.15/2000 e succ. mod e integ. e successivo regolamento di esecuzione, approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n.0417/Pres. del 23.11.2000, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni. Al fine di accedere alle contribuzioni di cui sopra, il Comune deve fornire i pasti delle proprie mense utilizzando prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:

a) produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del [regolamento \(CE\) 834/2007](#) e del [regolamento \(CE\) 889/2008](#), **provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;**

b) prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' [articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173](#)), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione Friuli Venezia Giulia;

c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del [regolamento \(CE\) n. 510/2006](#) del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del [regolamento \(CE\) n. 509/2006](#) del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione Friuli Venezia Giulia.

La prevalenza di tali prodotti si riferisce alla percentuale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti, nell'arco del precedente anno, che deve essere superiore al 60 per cento del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura.

Eventuali modifiche dei menu per il rispetto della L.R. 15/2000 e succ. mod e integ. potranno essere concordate tra la Ditta aggiudicataria e l'A.C..

Ai sensi dell'art. 3 del regolamento di esecuzione della L.R. 15/2000 e espressamente prevista l'esclusione dalla gara d'appalto delle Ditte partecipanti che non propongano i prodotti di cui all'art. 2 co. 3 della L.R. 15/2000 ((prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG) in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti A tale scopo le ditte dovranno dichiarare espressamente in sede di gara la sussistenza di tale requisito.

Costituisce causa di decadenza dal contratto, la fornitura da parte della Ditta aggiudicataria di prodotti biologici, tipici e tradizionali in percentuale pari o inferiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

Ai fini della presentazione da parte dell'A.C. della domanda volta all'ottenimento dei contributi previsti dalla L.R. 8.8.2000, n. 15, la Ditta aggiudicataria dovrà rilasciare all'A.C. entro il 31 gennaio di ogni anno una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta, attestante:

a) la percentuale di utilizzo dei prodotti biologici, dichiarati tipici o tradizionali o certificati DOP, IGP, o STG calcolata esclusivamente in rapporto alla spesa per le derrate alimentari fornite al Comune di Martignacco per l'esecuzione dell'appalto in oggetto (che deve essere espressamente indicata nella dichiarazione);

b) la percentuale di derrate biologiche, tipiche, tradizionali, certificate DOP, IGP, o STG usate, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in Regione F.V.G.;

c) che tutti i prodotti biologici, tipici, tradizionali, DOP, IGP e STG forniti al Comune di Martignacco per la preparazione dei pasti o per i pasti veicolati, sono stati assoggettati al regime di controllo ai sensi del Regolamento CE 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati o agli altri regimi di certificazione e controllo eventualmente previsti dai provvedimenti con i quali sono stati dichiarati tipici e tradizionali;

d) il totale dei corrispettivi fatturati all'Ente comunale nel corso dell'anno solare per la fornitura dei pasti, distinta per plesso scolastico.

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E INDIVIDUAZIONE PRODOTTI

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzate derrate alimentari di prima qualità e conformi ai requisiti previsti per singolo alimento, così come disposto dalle normative vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate. La Ditta appaltatrice dovrà fornire le derrate attenendosi a quanto indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche".

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, in particolare

1) i prodotti certificati Biologici, Dop, Igp, Stg e Pat di seguito indicati, oltre a quelli eventualmente proposti in aggiunta in sede di gara:

tutto il pane fresco, la pasta alimentare, il riso, la pasta secca all'uovo, orzo, sfarinati la verdura fresca e surgelata, le uova, il latte e lo yogurt, olio extravergine di oliva, aceto di mele, biscotti, pelati, infusi (rosa canina, camomilla, melissa, menta, tè).

prosciutto crudo di San Daniele DOP, bresaola della Valtellina IGP, parmigiano reggiano DOP, montasio DOP e asiago DOP, la farina di mais da polenta

2) **prodotti provenienti dal Circuito del Commercio Equo-Solidale:** i prodotti alimentari ottenuti, preparati e distribuiti secondo quanto contenuto nella Risoluzione del Parlamento Europeo 2005/2245 (INI; **banane, cacao, zucchero di canna.**

Qualora dovessero verificarsi situazioni di temporanea e assoluta indisponibilità sul mercato di determinati prodotti Biologici, DOP, IGP, STG, PAT la Ditta aggiudicataria potrà procedere, previa richiesta all'A.C., alla sostituzione dei prodotti citati indisponibili con prodotti convenzionali;

Le derrate alimentari non deperibili, ossia quelle che non richiedono particolari procedure per la loro conservazione (es: scatolame, bibite, pasta, riso, etc.) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore a 120 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. I prodotti alimentari freschi e confezionati che richiedono temperature di refrigerazione per la loro conservazione quali formaggi, latte fresco, yogurt, carne sottovuoto, ecc. dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque mai inferiore all'emivita del prodotto stesso. Surgelati e congelati (se previsti) dovranno avere una data di scadenza compatibile con la tipologia di prodotto fornito e comunque non inferiore a 60 giorni dalla data di consegna ai locali interessati per il loro impiego. Gli altri prodotti non conservati che non ricadano nelle previsioni di cui sopra dovranno essere forniti freschi ed in ottime condizioni di conservazione.

Non dovranno essere fornite né utilizzate nella preparazione di pasti veicolati derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo per quanto riguarda il pane e i prodotti ortofruttili), derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. Le ditte concorrenti devono essere in regola con gli adempimenti relativi all'autocontrollo previsti dal D. Lgs. 193/2007.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.); è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale. E' vietato l'uso di dadi ed estratti di qualsiasi qualità.

ART. 11 - CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA

Sulle etichette delle confezioni devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

-da agricoltura biologica – regime di controllo CE;

-nome dell'Organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;

-sigla dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "In via di conversione."

Per la consegna, nelle singole scuole, di prodotti ortofruttili biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario, dovrà essere disponibile, qualora l'A.C. ne faccia richiesta, la documentazione del fornitore che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e la documentazione attestante la partita originaria.

Il Comune richiede alla Ditta aggiudicataria di attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari ed alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia.

La Ditta aggiudicataria deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo. La Ditta

aggiudicataria deve individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

L'A.C. si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva.. La ditta dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale compreso il trasporto delle forniture;
- ad evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, le modalità di conservazione e la validità del prodotto.

Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

ART. 12 - MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Menù

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle "Linee guida per la preparazione dei menù scolastici" redatto dall'ASS4 e dai menù allegati. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle ivi riportate, formulate a crudo ed al netto degli scarti.

I pasti dovranno essere preparati come da menù (all.A), come da "note al menù" (all. B), con le grammature di cui all. C e come da tabelle di conversione crudo/cotto (all.D), redatte partendo dalle linee guida 2012-'13 dell'U.O. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della A.S.S. n°4 "Medio Friuli"

Il menù è inoltre coerente con:

- Le linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 2188 del 13.12.2012;
- Le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" Conferenza Unificata Provvedimento 29/04/2010, Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6 della L. 5/6/2003 n. 131;

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare con la massima rapidità il servizio.

Le modifiche saranno comunque valutate in comune accordo con la Ditta aggiudicataria per verificare il mantenimento degli equilibri economici.

L'A.C. si riserva altresì la possibilità di effettuare ulteriori variazioni di menù, grammature e caratteristiche dei pasti e delle derrate alimentari che li compongono in adesione ad eventuali nuove direttive emanate dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli".

La Ditta aggiudicataria dovrà esporre la programmazione del menù nei locali mensa.

Come sottolineato nelle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e dalle Linee guida per la preparazione dei menù scolastici" dell'ASS4, per evitare un apporto eccessivo di calorie, è necessario evitare la somministrazione di una seconda porzione (bis) di qualsiasi pietanza, eccetto la verdura.

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune; nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta appaltatrice senza la specifica autorizzazione scritta del Comune. La

Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune, effettuare una variazione di 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;

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.

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza. La fornitura dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento dei servizi interessati, e tenuto conto delle esigenze dell'utenza avente diritto.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare i menù anche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che modifichino le classi di utenza; le possibili variazioni verranno comunque concordate con la Ditta appaltatrice.

Menù particolari

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'A.C., attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, con alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C. stessa.

In occasione di gite scolastiche autorizzate in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini per gite" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee Guida dell'A.S.S.4. L'acqua deve essere messa a disposizione a volontà durante la giornata e i quantitativi specificati si riferiscono alla disponibilità minima che deve essere prevista comunque a persona:

Scuola dell'Infanzia: Panino g 30 con formaggio montasio fresco g 30; Panino g 30 con prosciutto cotto al naturale g 30; Frutta fresca g 300; Dolce g 40; Acqua minerale naturale ml 750.

Scuola Primaria: Panino g 50 con formaggio montasio fresco g 40; panino g 50 con prosciutto cotto al naturale g 40; Frutta fresca g 400; Dolce g 50; Acqua minerale naturale ml 1000.

Scuola media: Panino g 60 con formaggio montasio fresco g 50; Panino g 60 con prosciutto cotto al naturale g 50; Frutta g 500; Dolce g 60; Acqua minerale naturale ml 1500.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione rispettando le grammature fornite. Il costo di ogni "cestino per gite" è pari a quello di ogni pasto.

Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

L'A.C. si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la Ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

Qualora si rendesse necessario provvedere alla fornitura di acqua minerale, pur dando atto che la stessa non è inclusa nel menù giornaliero, dovrà essere fornita in bottigliette da 500 ml a persona, con oneri a carico della ditta appaltatrice.

Diete speciali

Il centro di cottura deve avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla ristorazione scolastica e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- soggetti affetti da celiachia o intolleranti al glutine.

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio Istruzione del Comune, che provvederà informare la Ditta aggiudicataria (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o alla Ditta aggiudicataria).

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste così composto:

- 1°piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2°piatto: formaggi (parmigiano, ricotta) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda,

lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone
- pane e frutta.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi su dichiarazione dei genitori da presentare su apposito modulo presso l'Ufficio Istruzione.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire un menù equilibrato e il più simile possibile a quello indicato in capitolato secondo quanto previsto dal Servizio Igiene degli alimenti e nutrizione, in particolare per la "dieta no glutine" dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali sono gli alimenti sicuri.

La Ditta aggiudicataria si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani): le famiglie interessate, all'inizio di ogni anno scolastico, renderanno noti al Comune gli alimenti da escludere dalla dieta.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e etiche-religiose sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzata, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia. Si rimanda inoltre alle indicazioni contenute nel cap. 7 ALLEGATI – DIETE SPECIALI – delle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica.

ART. 13 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria, come richiesto nel bando di gara, è tenuta a presentare all'A.C. il piano di esecuzione del servizio contenente il programma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nella mensa terminale (porzionamento e distribuzione), che sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, verranno definiti all'inizio di ogni anno scolastico, in concerto tra l'A.C. e le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta aggiudicataria.

ART. 14 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un unico Centro di cottura disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e situato in un raggio massimo di Km. 30 dalla sede degli uffici comunali siti in via della Libertà, 1 a Martignacco.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare copia dell'eventuale contratto d'affitto dei locali, copia della S.C.I.A – segnalazione certificata di inizio attività – L.R. 5/12/2005 n. 29 e successive modifiche ed integrazioni, del D. Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 e del Testo unico delle Leggi di pubblica Sicurezza, approvato con R.D. 18/06/1931 n. 773 e successive modifiche ed integrazioni e relativo regolamento di attuazione, approvato con R.D. 6/05/1940 n. 635, e copia della N.I.A - notifica di nuova impresa alimentare o di variazione di impresa alimentare - art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei Prodotti alimentari o eventuali altre autorizzazioni inerenti il servizio dovranno essere fornite dalla Ditta aggiudicataria.

ART. 15 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 L. 283/62 per quanto riguarda lo stato degli alimenti, e all'art. 31 del D.P.R. 327/80 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al d. lgs. 193 /2007 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune

procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Il confezionamento dei pasti per gli alunni ed il personale avente diritto della scuola dell'Infanzia avverrà nei locali della stessa adibiti a Centro di produzione pasti; il confezionamento dei primi piatti (per quanto attiene alla sola cottura della pasta) per gli alunni e insegnanti aventi diritto della scuola primaria e secondaria di primo grado avverrà presso l'idonea struttura del Centro scolastico integrato, le restanti pietanze dovranno essere confezionate presso un Centro di produzione pasti in disponibilità della Ditta e quindi trasportate presso il refettorio del Centro scolastico integrato

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare i sessanta (60) minuti e, comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

La consegna dei pasti in ogni mensa dovrà tassativamente avvenire non prima di 30 (trenta) minuti antecedentemente all'orario previsto per la refezione di ciascun turno eventualmente programmato.

Tutte le lavorazioni effettuate nella cucina comunale devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:

- arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette
- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C)
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).

Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo"/piatto unico, verdura, frutta fresca/gelato/dolce e comunque secondo quanto previsto dalle Linee Guida dell'ASS4 e dalle "Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica".

Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es.: pasta) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta fresca, verdure di stagione), la Ditta aggiudicataria dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura con la frequenza indicata dalle "Linee Guida della regione Friuli Venezia Giulia per la ristorazione scolastica".

NORME VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 16 - CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con l'A.C. e le autorità scolastiche. La Ditta appaltatrice dovrà specificare nel progetto tecnico il/i modelli/o di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per quelli monoporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici.

Tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere **chiusi e sigillati** in modo da assicurare durante il trasporto fino alle sede di distribuzione la salvaguardia delle sostanze alimentari da possibili manomissioni e dal contatto, anche soltanto fortuito, con agenti inquinanti di qualsiasi specie.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni **altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti. Nessun contenitore potrà essere lasciato incustodito** all'esterno delle strutture.

ART. 17 - MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO

La Ditta aggiudicataria deve risultare perfettamente idonea, organizzata ed attrezzata per la gestione del servizio. I mezzi utilizzati dovranno essere adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti ai sensi degli artt. 43 e 47 del D.P.R. 327/1980;

In particolare i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali; il vano di carico in particolare dovrà essere separato dal piano di guida.

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

All'inizio di ciascun anno scolastico e ogni qualvolta se ne riscontri la necessità per intervenute variazioni, la Ditta aggiudicataria deve fornire i seguenti dati riferiti all'argomento in parola:

- numero dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti;
- tipologia dei mezzi utilizzati;
- nominativi degli autisti e recapito telefonico degli stessi;
- nominativo dell'eventuale ditta incaricata del trasporto.

La Ditta appaltatrice deve dotarsi di automezzi in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di un'ora dall'ultimazione della preparazione del prodotto, e comunque in modo tale che arrivino non prima di 30 (trenta) minuti sull'orario concordato per la refezione per **ciascun turno** programmato di somministrazione. In caso di doppio turno la consegna deve essere effettuata in due volte rispettando i termini sopraindicati.

Per ogni terminale di distribuzione la Ditta appaltatrice emetterà una bolla di consegna in duplice copia recante il numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna oltre all'orario di carico e di partenza del mezzo – il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia alla Ditta appaltatrice e inoltrando l'originale al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 18 - NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità previste dalle Tabelle dietetiche.

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere in regola con le autorizzazioni sanitarie, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed osservare le prescrizioni igienico-sanitarie vigenti;
- b) la ditta dovrà garantire per il proprio personale la "formazione per addetti al settore alimentare " ai sensi dell'art. 5 L.R. 21/2005 e del Reg. CE n. 852/2004, allegato II, Capitolo XII, punto I;
- c) la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al ricevimento dei contenitori del cibo cucinato, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparcchiamento dei tavolini, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie sporche, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo
- d) La Ditta dovrà rispettare il monte ore contrattuale dei dipendenti impegnati nella distribuzione ed attuare il piano di formazione come indicato nell'offerta tecnica.

Utilizzerà, inoltre, presso ogni plesso scolastico per le mansioni di distribuzione dei pasti il seguente numero di unità di personale

- 1) da 1 a 50 bambini – un addetto;
- 2) da 51 a 90 bambini – due addetti;
- 3) da 91 a 130 bambini – 3 addetti
- 4) oltre 130 – quattro addetti

D'intesa con l'amministrazione comunale e con la scuola potrà essere prevista la possibilità di somministrazione dei pasti con la formula "self-service" per gli alunni delle ultime classi della scuola primaria e delle scuola secondaria di primo grado, previa valutazione degli aspetti logistico-organizzativi ed educativi. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'approntamento della sala da pranzo; gli alunni ritireranno a mezzo vassoio i piatti delle varie pietanze presso il bancone di servizio dove la ditta aggiudicataria provvederà alla porzionatura. I pasti verranno consumati ai tavoli. Al termine

del pranzo gli alunni provvederanno a rovesciare gli avanzi negli appositi contenitori per la raccolta, depositeranno i piatti e riporranno i vassoi. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio rapido ed efficiente.

Per quanto concerne la scuola dell'Infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti in modo da non rendere necessario l'uso del coltello a tavola.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà sempre avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- mantenere caratteristiche organolettiche buone;
- prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio;
- prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Per la distribuzione dei pasti gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- I locali refettorio devono essere areati per un tempo necessario prima dell'inizio del servizio;
- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli, i quali devono essere igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare le quantità di cibo, la corrispondenza dei pasti ordinati e delle diete speciali;
- provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi; a tal proposito il personale dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tener conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°; la Ditta aggiudicataria dovrà, nel proprio piano di autocontrollo le modalità operative di tale adempimento;
- i contenitori termici, le ceste per il pane e per la frutta, le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato;
- il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano d'appoggio;
- il formaggio grattugiato deve essere a disposizione in vaschette su ciascun tavolo dei bambini; l'Appaltatore dovrà inoltre fornire formaggio parmigiano reggiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 gr., olio extravergine di oliva di produzione biologica, aceto di mele di provenienza biologica, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari;
- al fine di evitare abbassamenti di temperatura delle pietanze, le vaschette devono essere tolte dai contenitori termici una per volta, inserite negli scaldavivande e servite immediatamente agli utenti. I contenitori, una volta prelevata la vaschetta, dovranno essere immediatamente richiusi;
- le verdure devono essere condite adeguatamente poco prima del consumo;
- l'apertura dei contenitori e la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- le pietanze devono essere servite con utensili di diverse misure appropriati a garantire la porzione idonea in relazione alla fascia di età degli alunni/ragazzi presenti in mensa, o in numero di pezzi già porzionati;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, completare il condimento della pasta ed integrare il condimento dei contorni;
- lo spessore degli alimenti, contenuti nelle vaschette, deve essere inferiore di almeno 10 cm dal bordo, al fine di evitare fenomeni di "impacchettatura" e nel contempo facilitare le operazioni di condimento;
- l'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastro-norm, quali ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, ecc., 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;
- nel caso in cui, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei...) il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio Istruzione;
- la distribuzione del secondo piatto e dell'eventuale contorno (se non dato come antipasto) deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;

- prima della distribuzione delle pietanze previste dal menù occorre distribuire tutte le diete speciali onde evitare errori o scambio di vaschette;
- il cibo avanzato nei piatti può essere utilizzato per i canili o gattili, se previsto dalla normativa vigente, oppure deve essere gettato negli appositi sacchi dei rifiuti;
- il pane e la frutta avanzati devono essere portati dagli alunni nelle classi o raccolto dal personale Ata e messo a disposizione degli alunni per la merenda pomeridiana.

Eventuali osservazioni nei confronti del personale saranno rivolte in forma scritta alla Ditta stessa, al fine di conseguire nei successivi 7 giorni dal ricevimento, le necessarie controdeduzioni. Eventuali e reiterate violazioni delle norme relative al buon funzionamento del servizio di distribuzione dei pasti, nonché evidenti, documentate ed ingiustificate difficoltà a rapportarsi con il referente dell'Amministrazione o con il personale della scuola, inclusi gli alunni fruitori del servizio, da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti, comporteranno la possibilità di sostituzione dello stesso da parte della Ditta. L'applicazione di tale misura si renderà obbligatoria su richiesta dell'Amministrazione in seguito alla terza documentata ed ingiustificata violazione dei principi richiamati, denunciata in forma scritta, nel corso del periodo di durata dell'appalto.

ART. 19 - PULIZIA E IGIENE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica. La Ditta appaltatrice provvederà quindi a pulire i locali di refezione delle scuole, i locali adibiti a Centro di produzione pasti, i servizi igienici destinati al personale di refezione nelle scuole ed inoltre al lavaggio e disinfezione del tovagliame e stoviglie, attrezzature, arredi, utensili, celle frigorifere e comunque di quanto consegnato. Le pulizie dei locali in parola dovranno essere effettuate in modo particolarmente accurato anche durante le festività natalizie, pasquali e la chiusura estiva. Delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio, la Ditta risponderà direttamente verso il Comune, che potrà per propria iniziativa disporre ispezioni.

La Ditta appaltatrice si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali di cucina (che sarà consegnato all'amministrazione ad inizio appalto e rispetterà i termini tecnici predisposti in fase di offerta), refezione e di servizio di ciascuna mensa presso la quale distribuisce pasti veicolati, e delle relative attrezzature ed arredi come di seguito indicato:

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

FREQUENZA	ATTREZZATURE, SUPERFICI E LOCALI
Dopo ogni uso	fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, posateria e stoviglieria.
Giornalmente	pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio
Settimanalmente	Cappe, frigoriferi ed arredamenti.
Quindicinalmente	superfici finestrate, infissi e vetrate, angoli muratura, davanzali
Mensilmente	pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione), eventuali tapparelle o veneziane interne, lampade, altre pareti.
All'occorrenza	riempimento dei dosatori di sapone liquido per la pulizia delle mani, sostituzione rotoli carta per asciugarsi le mani etc.

La Ditta è tenuta ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola.

Nel periodo di chiusura estiva, la pulizia straordinaria dovrà essere eseguita nella settimana antecedente l'inizio dell'anno scolastico.

Tutto il materiale di sanificazione, anche durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello, adibito appositamente a tale funzione; i detersivi e tutto il materiale utile per il lavaggio e la pulizia, compresa la manutenzione ordinaria dei macchinari, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione, sanificazione devono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire a contatto, utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti.

Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta appaltatrice intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune le schede tecniche di sicurezza. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso il Centro produzione pasti e presso ogni Centro di ristorazione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti. I prodotti utilizzati dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

E' vietato l'uso di prodotti tossici/corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄).

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza e la valutazione del rischio chimico D.Lgs. 25/2002.

Dove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura del sapone liquido per mani e carta per i distributori già presenti nei locali porzionatura e servizi igienici del personale mensa, in caso di assenza dei distributori l'installazione sarà a carico della Ditta aggiudicataria

ART. 20 - SMALTIMENTO RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed alle normative relative alla raccolta differenziata del Comune di Martignacco e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni ed il rispetto delle cure igieniche.

La Ditta aggiudicataria provvederà allo stoccaggio e al conferimento nei cassonetti, posti all'esterno della mensa terminale, dei rifiuti. Inoltre dovrà provvedere al posizionamento dei cassonetti/contenitori nei luoghi stabiliti per il ritiro nelle giornate programmate per singola tipologia di rifiuto.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 21 - ALTRE INDICAZIONI SULLE MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

I pasti dovranno essere forniti dalla Ditta aggiudicataria in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle contenute nelle linee guida per la preparazione dei menù scolastici reedisposte dall'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 Medio Friuli; le Tabelle possono essere variate con l'accordo delle parti; nel senso che i menù e le relative grammature possono venire rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune. Inoltre, **a menù, note al menù, grammature e tabelle di conversione crudo/cotto potranno essere apportate le variazioni richieste dall'Amministrazione comunale (anche sulla scorta delle richieste della Consulta), o dall'Autorità sanitaria in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico e di specifiche esigenze di determinati utenti. Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate.**

Il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dalle Scuole e dal Comune. L'ordinazione dei pasti si effettua con modalità concordate tra Comune e Ditta appaltatrice. Annullamenti del servizio riferiti ad un intero plesso scolastico oppure riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico devono essere comunicati alla Ditta appaltatrice almeno 48 ore prima delle ore 09.30 del giorno del pasto, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi; tali comunicazioni possono darsi sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax o e-mail. La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune. Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla Ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Il numero dei pasti da erogarsi giornalmente risulterà dalla rilevazione effettuata dal personale allo scopo incaricato. Tale numero sarà comunicato al cuoco entro le ore 9.30; per i pasti trasportati la comunicazione verrà fatta, sempre entro l'ora suindicata, direttamente al centro di cottura;

In caso di consegne non accettabili (per problemi di temperatura, di qualità o di mancato rispetto dei menù previsti) o inferiori di quantità rispetto ai pasti ordinati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, a sostituire o integrare i pasti. In caso di ritardo o di non rispetto di quanto sopra evidenziato, si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati, salvo ricorrere ad una penale come quantificata al successivo art. 40.

ART. 22 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali, le attrezzature e gli impianti nello stato in cui si trovano, siti presso la scuola dell'Infanzia di Nogaredo di Prato e le scuole primaria e secondaria di primo grado di Martignacco (Centro scolastico integrato).

Presso il refettorio della scuola primaria, la ditta aggiudicatrice dovrà mettere a disposizione un cuocipasta per la cottura della pasta.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature dei Centri produzione pasti e dei refettori di proprietà del Comune; detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali. Nella medesima occasione verranno date alla Ditta le informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui opererà il personale alle dipendenze della Ditta stessa e la Ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa.

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio la valutazione del rischio per le mansioni dei propri dipendenti impegnati nel servizio oggetto del presente appalto.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento; dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale il Comune farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali.

All'atto dell'offerta la Ditta partecipante dovrà indicare le attrezzature che intende eventualmente aggiungere ai fini dell'espletamento del servizio richiesto, e le stesse dovranno essere certificate conformi alle normative CEE, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune. Sarà facoltà del

Comune individuare altri locali da adibire a Centro produzione pasti, anche nel corso di durata del presente appalto, comunque all'interno del proprio territorio comunale.

Sarà a carico del Comune la manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili. Nel caso in cui sia necessario eseguire dei lavori di aggiornamento dei locali, in virtù di disposizioni di legge, i lavori si intendono a carico del Comune. La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti è a carico della Ditta appaltatrice. Le attrezzature di proprietà comunale vengono date in uso alla Ditta con l'obbligo della conservazione, manutenzione ordinaria, straordinaria qualora si dimostrasse un inefficace uso delle stesse, e reintegro; per il loro utilizzo nulla è dovuto al Comune in quanto si ritiene compensato in quota parte nel prezzo dell'offerta. La Ditta sarà ritenuta responsabile comunque dei danni arrecati alle attrezzature a causa del cattivo uso. Le attrezzature dovranno inoltre essere integrate con qualsiasi altro macchinario, mezzo, utensile, etc. che l'appaltatore ritenga opportuno utilizzare per la preparazione dei pasti necessari, previo avviso al Comune. La Ditta appaltatrice provvede ad acquistare a proprie spese, ove necessario, sentito preventivamente il Comune, attrezzature e/o suppellettili, per il massimo utilizzo delle potenziali capacità dei Centri di produzione pasti e al fine di garantire la massima efficacia ed efficienza del servizio di refezione oggetto dell'appalto; le attrezzature restano di proprietà dell'acquirente. Qualora in sede di riconsegna si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature, la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base dei prezzi Consip od in mancanza dai prezzi rilevati dai principali listini di mercato; nel caso di danneggiamento dei locali sulla base della perizia di stima dei danni effettuata dall'ufficio Lavori pubblici e patrimonio.

ART. 23 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale scolastico non comunale, tale da non consentire l'espletamento del servizio di mensa, la Ditta appaltatrice dovrà essere avvertita almeno 24 ore prima o, se non è stato possibile, comunque entro e non oltre le ore 10.00 del giorno stesso. In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla Ditta appaltatrice con un anticipo di 24 ore, il Comune riconosce alla suddetta Ditta un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

In caso di sciopero del personale dipendente direttamente o indirettamente dalla Ditta appaltatrice, la stessa dovrà darne comunicazione alle Amministrazioni con preavviso di almeno 24 ore, provvedendo comunque a fornire un servizio alternativo (pasti freddi) ed eventualmente avvalendosi di altri Centri di produzione pasti al medesimo prezzo di aggiudicazione. Se tali modalità saranno rispettate nessuna penalità sarà imputabile alla Ditta.

In ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi per un massimo di giorni 2 anche avvalendosi di altri Centri di produzione pasti situati a distanze anche superiori ai 30 chilometri.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti: per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta appaltatrice 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.

ART. 24 - VALUTAZIONE DEI RISCHI

Con la stipula del contratto la Ditta aggiudicataria assume la piena e intera responsabilità tecnica, organizzativa e amministrativa afferente l'esecuzione del lavoro e da essa conseguente sia nei riguardi dell'A.C. sia di terzi.

Dichiara inoltre di disporre dei mezzi e dell'organizzazione necessaria per eseguire il servizio oggetto dell'appalto, di essere responsabile dei suoi dipendenti sia tecnicamente sia civilmente e penalmente.

In particolare la Ditta aggiudicataria dichiara di essere perfettamente edotta sulla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro impegnandosi ad adottare tutti i provvedimenti ove previsti dalla norme e/o registrati nella valutazione del rischio ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e succ. mod. e int..

La Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e trasmettere all'A.C. entro 20 (venti) giorni (salva proroga) dalla effettuazione dei sopralluoghi di cui all'art. 5, un piano di sicurezza (uno per ciascuna mensa) relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio oggetto di appalto.

Tale piano deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
- l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.

Ai fini della predisposizione del documento di valutazione dei rischi, il datore di lavoro dell'insediamento, e per quanto di competenza dell'A.C., in occasione del sopralluogo di cui in precedenza forniranno alla Ditta aggiudicataria le necessarie informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui essa è destinata ad operare.

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) costituisce strumento efficace per la gestione dei lavori appaltati e pertanto dovrà essere redatto con cura da parte della Ditta aggiudicataria nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs 81/2008.

La Ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio è tenuta a presentare il DUVRI all'A. C. e a coordinare una riunione informativa sui rischi esistenti sull'ambiente di lavoro cui è destinato ad operare il personale addetto al servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto nella redazione dell'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro, conformi al proprio specifico DUVRI predisposto dall'A.C.

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato speciale d'appalto, utilizzando una o più strutture produttive alternative..

ART. 25 - CONTROLLI

Vigilanza sul servizio.

La vigilanza sui servizi spetta al Comune per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell'A.S.S. per quanto concerne gli aspetti igienico-sanitari. La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, che avverrà comunque nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

1) Il **Controllo tecnico-ispettivo** viene svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;

2) Il **Controllo igienico-sanitario** è di competenza dell'Azienda per i Servizi Sanitari relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle merci fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'appaltatore.

3) **Controllo sull'andamento complessivo del servizio** è svolto dai componenti la commissione (o consulta) mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. I soggetti delegati potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno riguardare: appetibilità e gradimento del cibo, conformità al menù, presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), rispetto delle grammature e, in generale, corretto funzionamento della refezione. Qualsiasi irregolarità riscontrata andrà segnalata dal referente della Consulta all'incaricato comunale e le eventuali contestazioni alla ditta aggiudicataria per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse alla ditta aggiudicataria solo ed esclusivamente dall'A.C. .

ART. 26 - ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Ai fini del controllo igienico - sanitario del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà prevedere ogni anno scolastico, a propria cura e spese, **almeno 10 (dieci) campionature e/o tamponi** sulle materie prime convenzionali o provenienti da agricoltura biologica (ricerca di inibenti, fitosanitari ecc.) o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare all'A.C. i risultati delle analisi non appena disponibili. All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà all'Amministrazione presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi verranno svolti direttamente dall'Amministrazione o da personale incaricato ed i risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi in copia alla Ditta.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla vigente normativa, l'A.C., fermo restando l'applicazione delle penalità previste dal presente C.S.A. e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, si sospenderà l'utilizzo di quella materia prima fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta aggiudicataria i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'A.C. la facoltà di applicare le penalità previste dal C.S.A. art. n. 40, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni nonché, nei casi più gravi, il diritto di risolvere il contratto di cui all'art. 43.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà dell'A.C. di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimiche sui pasti forniti dalla Ditta aggiudicataria con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici indicati dalla normativa vigente in materia.

ART. 27 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il Responsabile indicato dalla Ditta aggiudicataria come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo previsto dal menù del giorno, nonché del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la natura del contenuto, la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica". I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 28 - PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI –

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire l'autocontrollo delle derrate stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure d'analisi.

La Ditta aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l'attuazione di efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori ed altri animali nocivi.

DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE E LA SICUREZZA

ART. 29 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti, in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi per malattie o altre cause di forza maggiore, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.

In ogni caso il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la Ditta aggiudicataria è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora l'A.C. sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.

La Ditta aggiudicataria si obbliga in particolare:

- ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
- ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; la Ditta aggiudicataria, se società cooperativa, si impegna a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti; ai fini della determinazione di tale retribuzione, la Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto del contratto collettivo nazionale di lavoro che intende applicare.

La Ditta aggiudicataria dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto previsto nel presente articolo.

La Ditta aggiudicataria solleva l'A.C. da ogni e qualsivoglia azione, pretesa e richiesta provenienti dal personale impiegato nel servizio.

In caso di accertata inottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione dell'avvenuta regolarizzazione dell'adempimento od obbligo con esonero da qualsiasi responsabilità per l'A.C. in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per l'A.C. di ricorrere alla risoluzione del contratto.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Del contenuto del predetto articolo è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di dare notizia scritta a tutti i lavoratori da lui dipendenti e nei confronti dei quali viene applicato il relativo C.C.N.L.

La Ditta appaltatrice è tenuta a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro eventuale scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto; la Ditta appaltatrice deve garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

ART. 30 - ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI

La Ditta appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il **Responsabile dell'esecuzione del servizio** e le **figure tecniche** con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso e il **Responsabile del servizio di prevenzione e protezione**.

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dalla Ditta aggiudicataria ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'A.C. entro giorni quindici dalla ricezione della nota con cui l'A.C. avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio.

Al coordinatore responsabile del servizio sono assegnati i seguenti compiti:

- garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal C.S.A. a carico della Ditta aggiudicataria;
- coordinare l'attività degli operatori;
- controllare il corretto andamento del servizio in collaborazione con l'A.C. e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastiche, Autorità Sanitaria, genitori componenti la Commissione Mensa) comunque

interessati al regolare disimpegno del servizio di ristorazione scolastica, promuovendone l'adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione.

Il coordinatore responsabile del servizio (o il suo sostituto) deve essere sempre reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria coincidente con l'orario scolastico mattutino fino al termine del ciclo di erogazione del servizio in tutte le scuole.

La Ditta Appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e/o con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il livello contrattuale delle unità addette deve essere quello proposto in sede di gara e non potrà essere inferiore a quello attualmente operante e di seguito riportato per ogni plesso scolastico:

- A) Nogaredo di Prato: un/a cuoco/a per 6 ore al giorno e un/una addetto/a per 2 ore al giorno;
- B) Primaria e Secondaria di Martignacco:
 - 5 addette per complessive 18 ore al giorno nelle giornate da lunedì a giovedì
 - 4 addette per complessive 11 ore nella giornata di venerdì.

La ditta aggiudicatrice è tenuta ad assorbire il personale presente nel rispetto del Contratto Collettivo di categoria del settore Turismo.

Gli addetti alla distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione, comunque non inferiore ad un addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenze. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con relativa mansione, diviso per sede di lavoro o funzione (centro di cottura, mensa e refezione scolastica, addetti al trasporto) e ad aggiornarlo periodicamente in funzione dei mutamenti intervenuti nel corso del tempo. Alla Ditta aggiudicataria compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La Ditta deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. La Ditta deve quindi attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, ed in genere ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori, impegnandosi, dietro richiesta del Comune, a dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta deve altresì fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi di cui all'art. 17 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria e il nome e cognome del dipendente come previsto dall'art. 6 della Legge 123/2007., Il personale che opererà nelle mense terminali dovrà tenere costantemente in perfette condizioni dal punto di vista igienico sanitario la divisa da lavoro.

ART. 31 - FORMAZIONE ADDETTI

Ai sensi di quanto previsto dai regolamenti (CE) n. 852/2004, sarà obbligo e responsabilità della ditta aggiudicataria in qualità di "operatore nel settore agro-alimentare" provvedere a che gli addetti alla manipolazione degli alimenti impiegati per lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato abbiano ricevuto addestramento e formazione in materia di igiene alimentare

In particolare il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, il rassetto, deve essere in possesso di un'adeguata formazione in relazione alle specifiche mansioni.

La Ditta dovrà comunicare i corsi di formazione proposti ai propri dipendenti e su richiesta dell'Amministrazione esibire la relativa documentazione.

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nelle mense terminali riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e componenti della Commissione Mensa) e con il personale scolastico che presta servizio all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici, ecc...). La Ditta aggiudicataria rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'A.C., comuni ad insegnanti, referenti del Comune ed altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc...;

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Gli operatori dovranno altresì osservare il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, pena l'applicazione delle sanzioni penali previste in caso di violazione ed il risarcimento dei danni eventualmente patiti dall'A.C.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dalla ditta stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense terminali. La Ditta aggiudicataria dovrà dare immediata comunicazione dell'intervenuta sostituzione all'Amministrazione Comunale.

ART. 32 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE –

La Ditta aggiudicataria, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, provvede a:

- comunicare all'A.C. il nominativo del coordinatore del servizio di cui al precedente art. 30;
- trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati da ciascuno degli operatori utilizzati nelle mense scolastiche terminali;
- trasmettere all'A.C. una dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta aggiudicataria attestante il possesso da parte di tutti gli operatori impiegati per lo svolgimento del servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente C.S.A.;

L'A.C. si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e delle schede prodotte e di applicare, in caso di non veridicità degli stessi, le sanzioni previste dalla legge.

Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta:

- indicare l'ubicazione del centro di cottura al quale far riferimento per la veicolazione dei pasti di cui alla dichiarazione presentata quale documentazione per la partecipazione alla gara e presentare il numero di registrazione dell'impresa alimentare ove avrà luogo la preparazione ed il confezionamento dei pasti, come previsto dal Reg. (CE) 852/04; nel centro cottura dovrà essere prevista una filiera dedicata per la produzione dei pasti destinati alla refezione scolastica.
- a partecipare con il proprio datore di lavoro alla riunione di coordinamento, di cui all'art.7 del D.Lgs 81/04 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'istituto e a cui parteciperà anche il datore di lavoro dell'A.C.; in tale riunione, se necessario si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente.
- a stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso delle polizze assicurative di cui all'art. 39;
- a costituire idonea cauzione definitiva per l'importo e con le modalità di cui all'art. 36.

Durante lo svolgimento del servizio la Ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere:

- ad ogni operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato, ai relativi allegati ed alla relazione tecnica e ulteriore documentazione presentata unitamente all'offerta;
- all'esecuzione delle attività necessarie per garantire a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica che il servizio erogato sia effettivamente conforme a quello previsto dal presente capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione

necessaria per la corretta esecuzione del servizio stesso, per quanto di competenza della Ditta aggiudicataria, anche se prevista solo implicitamente dal presente C.S.A..

- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente;
- all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di inserimento di nuovi operatori per motivi diversi da quelli di cui al punto precedente, e alla trasmissione per gli stessi della relativa documentazione prevista.

La Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

- a) a realizzare le eventuali iniziative di educazione alimentare proposte in sede di presentazione dell'offerta previo accordo con il Comune e con le competenti Autorità sanitarie e scolastiche;
- b) a trasmettere ogni settimana al Comune la specifica del menù concordato con il Comune in vigore per la settimana successiva e a provvedere all'affissione di una copia presso i locali delle mense;
- c) a partecipare con un proprio rappresentante, alle riunioni della consulta per la mensa scolastica;

Inoltre sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese, di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di impresa alimentare-notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia;
- l'ottenimento, a propria cura e spese, di ogni altro titolo abitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
- l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa terminale
- tutte le ulteriori attività e prestazioni previste nel presente C.S.A. e in particolare tutte le attività direttamente e indirettamente collegate alle attività che costituiscono l'oggetto principale del servizio;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente C.S.A.
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato in materia di igiene del processo di produzione ed erogazione dei pasti e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla vigente normativa a carico dell'"operatore del sistema agro-alimentare" e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 178/2002, al Regolamento (CE) n. 852/2004 e al Regolamento (CE) n. 2073/2005;
- la realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata unitamente all'offerta, previa attività diretta a concordare con l'A.C. e modalità e i tempi di realizzazione.
- Predisposizione di una scheda riassuntiva delle condizioni generali del servizio mensa offerto da consegnare alle famiglie degli utenti.

ART. 33 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna a provvedere:

- a) alle forniture di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento dei locali di proprietà;
- b) alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- c) a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature di proprietà in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
- d) alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
- e) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26 dei D.Lgs. 81/2008.
- f) Fornire informazioni sui rischi specifici esistenti nei locali comunali in cui gli operatori sono destinati ad operare;
- g) mantenere rapporti ufficiali con i terzi, in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche.

Nel corso del periodo di durata dell'appalto, l'amministrazione comunale provvederà a convocare periodicamente la Commissione/consulta Mensa, cui verranno invitate a partecipare anche la ditta

aggiudicataria e l'azienda per i servizi sanitari competente per territorio, al fine di valutare l'andamento del servizio erogato ed eventuali variazioni.

ART. 34 - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il Comune verserà mensilmente alla ditta aggiudicataria, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture, un importo corrispondente al prezzo unitario di ciascun pasto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente serviti nel mese stesso e risultante dalle rilevazioni effettuate dal personale preposto e dagli elenchi dei docenti e di altro eventuale personale avente diritto, oltre che dalle corrispondenti bolle di consegna, su presentazione di regolare fattura. Sarà cura dell'amministrazione comunale acquisire preventivamente il Documento Unico di regolarità contributiva in corso di validità e con esito regolare relativamente al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

Le fatture dovranno:

- essere intestata al Comune di Martignacco – via della Libertà, 1 – 33035 Martignacco (UD), C.F. 80000990308 - P.IVA 00512380304;
- indicare il periodo di riferimento, la tipologia del servizio, il numero dei pasti (divisi per alunni e insegnanti e per tipo di scuola);
- indicare il numero del conto (bancario o postale) dedicato per la tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3, della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche;
- riportare gli estremi della determinazione di affidamento del servizio (data e numero cronologico).

Il compenso è comprensivo delle spese per il personale e per l'esecuzione del servizio in conformità alle disposizioni legislative vigenti al momento dell'approvazione del presente Capitolato e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

- vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria;
- la Ditta aggiudicataria non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti o con altro obbligo in materia di lavoro secondo quanto precisato al precedente art. 30, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere addossata all'A.C. per il mancato rispetto dei termini di cui al presente articolo.
- la regolarità contributiva risultante dal DURC non sia regolare fino al permanere di tale irregolarità l'A. C. potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria ogni documento utile alla verifica sulla corretta esecuzione del servizio e sull'osservanza degli obblighi previsti nel presente Capitolato.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 bis del D.P.R. n. 602/1973 e del D.M. 18.1.2008, n. 40, prima di effettuare pagamenti di importo superiore a diecimila Euro, l'Amministrazione verificherà se la Ditta aggiudicataria è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo; in caso affermativo, l'A. C. non procederà al pagamento e segnalerà la circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, al fine dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo.

A tal proposito l'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Dai pagamenti saranno detratte eventuali sanzioni pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria.

Con il corrispettivo si intendono interamente compensati dall'A.C. tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione del servizio, nonché qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio in oggetto, ad esclusione dei soli costi sostenuti dalla ditta per le misure preventive previste dal DUVRI allegato al presente CSA, che verranno liquidate con le stesse modalità sopra esposte, previa presentazione di fattura semestrale posticipata a seguito della verifica della documentazione comprovante l'attuazione delle misure previste.

In caso di sub-appalto parziale, il pagamento al subappaltatore avverrà tramite la Ditta appaltatrice.

ART. 35 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche.

ART. 36 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale (salvo ribasso maggiore come previsto dal comma 1 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006), mediante fidejussione bancaria o assicurativa, che copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto, secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.lvo 163/2006. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

La fidejussione deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice civile;
- la operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale.

Si applica l'art. 75 punto 7 del D.Lgs. 163/2006.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente C.S.A., dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempimenti della Ditta aggiudicataria.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato a cura del Titolare di Posizione Organizzativa Responsabile del servizio.

ART. 37 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Dopo l'aggiudicazione, la Ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa:

- le spese, le imposte, i diritti di segreteria e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto;
- le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze, autorizzazioni, ecc. occorrenti per l'esecuzione del servizio;
- le tasse e gli altri oneri dovuti ad enti territoriali direttamente o indirettamente connessi alla gestione del servizio.

A carico della Ditta aggiudicataria restano inoltre le imposte e gli altri oneri, che, direttamente o indirettamente, gravano sui servizi oggetto dell'appalto.

Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.).

L'I.V.A. è regolata dalla Legge; tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale d'appalto si intendono I.V.A. esclusa.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'A. C. lo dichiarerà decaduto, incamererà la cauzione provvisoria e potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della Ditta aggiudicataria inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dall'A. C..

La stipulazione del contratto avrà luogo entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva.

La stipulazione del contratto d'appalto con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire dopo l'esecutività dell'atto di aggiudicazione definitiva.

ART. 38 - REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO

Il prezzo rimane fisso ed invariabile per il 1° anno scolastico; successivamente, sull'importo contrattuale verrà applicata, al termine di ogni anno scolastico, la revisione dei prezzi secondo i parametri indicati dall'ISTAT che verranno desunti dal bollettino mensile di statistica ISTAT del mese di luglio di ogni anno e, in particolare, dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati.

Al termine del contratto, ed in mancanza di suo rinnovo, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Le prestazioni oggetto del servizio potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'A.C., per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la Ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

ART. 39 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE

L'Appaltatore è responsabile dei danni di qualsiasi natura che dovessero occorrere agli utenti del servizio, al personale impiegato o a terzi, a cose di terzi, ai beni immobili o mobili del Comune nel corso dello svolgimento del servizio ed imputabili a dolo o colpa dei propri operatori o derivanti da irregolarità o carenze nelle prestazioni, ivi compresi quelli derivanti ad utenti ed a terzi dall'eventuale intossicazione/avvelenamento alimentare dovuta a forniture o preparazioni alimentari inadeguate. L'appaltatore dovrà, pertanto, procedere alla stipula di una polizza di assicurazione con primaria Compagnia per la responsabilità civile verso terzi. Il massimale non dovrà essere inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni a terzi (Comune compreso) nell'espletamento del servizio. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio; copie delle quietanze del pagamento dei premi dovranno essere consegnate al Comune entro 30 giorni dalle scadenze anniversarie del contratto.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 40 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere alla ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio o il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate sono contestate tempestivamente alla Ditta appaltatrice per via telefonica o telematica e confermate per iscritto mediante fax o per via telematica entro i due giorni successivi. Se la ditta aggiudicataria non si conformerà alle prescrizioni impartite dall'amministrazione comunale entro i termini da essa fissati, ovvero non fornirà idonei riscontri su quanto rilevato, l'amministrazione comunale procederà a formulare contestazione dell'inadempienza rilevata tramite raccomandata A.R. alla ditta aggiudicataria che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione, che non potrà comunque essere inferiore a 10 (dieci) giorni. Trascorso tale termine ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'A.C. sufficienti e giustificative, la stessa, previo completamento della procedura di cui ai commi successivi, applicherà con atto del Responsabile del Servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali (di cui di seguito si riportano gli importi massimi) nei seguenti casi:

STANDARD MERCEOLOGICI

- Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle Tabelle Merceologiche: Euro 100,00 per ogni standard violato.
- Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia: Euro 300,00 per ogni confezionamento non conforme.
- Etichettatura non conforme alla normativa vigente: Euro 600,00 per ogni etichettatura non conforme;

- Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura /sovra/sottocottura, sovra sapidità/sottosapidità, ecc.) tali da non rendere possibile la consumazione. Euro 100,00 per ogni preparazione non conforme.
- Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art.12 (diete speciali) : Euro 100,00 per singolo pasto.

QUANTITA'

- Non corrispondenza del numero dei pasti rispetto al numero dei pasti ordinati presso la singola struttura scolastica: Euro 200,00.
- Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico: Euro 500,00 per ogni giornata di mancata consegna.
- Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico: Euro 500,00.
- Mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: Euro 100,00 per ogni pasto non

consegnato.

- Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio: Euro

200,00 per singolo plesso scolastico in cui si è verificata l'irregolarità.

- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: Euro 500,00 per ogni singolo plesso.
- Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di errata consegna o rovesciamento contenitore o altro: Euro 2000,00 per ogni irregolarità riscontrata.

RISPETTO DEL MENU'

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico: Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico: Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico: Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico: Euro 100,00 per ogni giornata di irregolarità.
- Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico: Euro 200,00 per ogni giornata di irregolarità.

MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE-SANITARIE

- Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: Euro 1000,00 per ciascuna infrazione.
- Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 27 Euro 500,00 per ciascuna infrazione.
- Rinvenimento di corpi estranei ed organici, ivi compresi parassiti, nei pasti erogati: Euro 500,00 per ogni infrazione.
- Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili: Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
- Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande: Euro 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.
- Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente; Euro 500,00 per ciascuna partita di prodotto.
- Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente: Euro 500,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa: Euro 300,00 per ciascuna infrazione.
- Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato: Euro 300,00 per ciascuna infrazione.

TEMPISTICA

- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.
- Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un orario superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico: Euro 300,00 per ogni giornata di ritardo.

PERSONALE

- Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 18: Euro 300,00 per ogni infrazione.
- Errato destinatario di diete speciali: Euro 500,00 per ogni infrazione

VARIE

- Preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato nell'art. 23: Euro. 500,00 per ogni giornata.
- Inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico-sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature, dei locali, ecc.: Euro 1.000,00 per ogni infrazione.
- inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla Ditta: Euro 500,00;
- mancato avvio del servizio: Euro 1.000,00.
- ulteriori casi di violazione, inadempimenti, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti; Euro 500,00.

Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

Il Titolare di Posizione Organizzativa competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta aggiudicataria, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il Titolare di Posizione Organizzativa responsabile del servizio non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento - seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

La Ditta aggiudicataria prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione. Il provvedimento con cui viene disposta la trattenuta della cauzione viene comunicato alla ditta con invito a reintegrare la cauzione stessa entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle comunicazione, pena la risoluzione del contratto,

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, le penali di cui sopra si intendono raddoppiate.

Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla Ditta appaltatrice. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta appaltatrice; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 41 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB-APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice, per tutta la durata del contratto, di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio di refezione, fatta esclusione per il trasporto dei pasti, il Servizio di pulizia dei centri di produzione e distribuzione pasti ed il confezionamento dei dolci e pizza

in laboratori diversi dai centri di cottura autorizzati dal Comune così come di procedere a cessioni di crediti o procure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno. Il sub-appalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, pertanto la ditta aggiudicataria dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi. Nel caso di subappalto parziale il rapporto di titolarità del servizio e la responsabilità restano comunque a carico della ditta aggiudicataria dell'appalto. Ai sensi dell'art. 118 comma 3 il pagamento dei subappaltatori sarà onere dell'affidatario del servizio, che avrà l'obbligo di trasmettere all'amministrazione comunale copia delle fatture quietanziate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato. La ditta aggiudicataria è altresì obbligata a depositare il contratto di subappalto presso il Comune almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del subappalto. I movimenti finanziari devono essere effettuati tramite bonifico bancario o postale ovvero con altro strumento di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

ART. 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 dei C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C. C., le seguenti fattispecie:

- a) interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno, salvo che per forza maggiore;
- b) la sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 40;
- c) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati dalla Ditta aggiudicataria del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C. C.

Ai sensi dell'art. 1456 del C.C., l'Amministrazione comunale disporrà la risoluzione del contratto nei casi in cui si verificano le seguenti fattispecie:

- d) cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente appalto;
- e) violazione del divieto di subappalto, di cui all'art. 41;
- f) apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria;
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salva ogni ulteriore responsabilità;
- i) reiterati episodi di incuria igienica;
- j) gravi casi di superamento dei limiti dei risultati delle analisi microbiologiche previsti dalla vigente normativa;
- k) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- l) mancato inizio del servizio entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio, di cui all'art. 8.

Il mancato utilizzo del Conto dedicato ai sensi della L. 136/2010, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

La risoluzione del contratto, dovrà in tutti i casi essere preceduta da contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento o inviata mediante posta elettronica certificata, indirizzata alla Ditta aggiudicataria e anticipata via fax, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 43.

ART. 43 - MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 43 la Ditta aggiudicataria corrisponderà all'A.C. una somma pari alla differenza del prezzo fra quello offerto dalla stessa e quello che l'A.C. dovrà sostenere per la gestione del servizio, nel periodo intercorrente corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% , fermo altresì restando l'ulteriore rimborso dei costi di pubblicazione conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'A.C.

ART. 44 - DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con l'adempimento stabilito nell'art. 39, relativamente alle polizze assicurative e con l'adempimento stabilito dall'art. 36 relativamente alla cauzione definitiva e all'art. 37 "Stipula del contratto e spese contrattuali", riservandosi in tal caso l'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

La Ditta aggiudicataria incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali, prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) o STG (specialità tradizionale garantita) in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti (art. 9 del presente C.S.A).

ART. 45 - CONTROVERSIE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente Capitolato per la quale non si riesca ad addivenire a un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine.

ART. 46 - PRESCRIZIONI GENERALI

Sono escluse dalla partecipazione alla gara le Ditte che si trovino nella condizione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006.

Tutte le modalità di partecipazione e presentazione dell'offerta disposte nel presente bando sono da intendersi a pena di esclusione, salva la possibilità della Commissione di invitare le imprese concorrenti a completare o a fornire i chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati. La mancata dimostrazione del possesso dei requisiti e/o l'accertata non veridicità di quanto dichiarato in sede di gara comporterà la decadenza dall'aggiudicazione provvisoria e l'incameramento della cauzione. Il Comune avrà la piena facoltà di escludere, con motivato provvedimento, qualsiasi concorrente, senza che dall'escluso possano avanzarsi pretese di indennità di sorta.

ART. 47 - REQUISITI DELL'IMPRESA SINGOLA E DI QUELLE RIUNITE.

L'impresa singola può partecipare alla gara qualora sia in possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi per l'appalto..

E' ammesso il raggruppamento di impresa. Per la quota relativa al servizio di refezione il requisito previsto per il volume d'affari dovrà essere posseduto dalla società mandataria per almeno il 60% e da ogni impresa mandante per almeno il 20% del totale richiesto.

Nel caso di associazione temporanea di concorrenti, i soggetti dell'associazione devono aver conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza risultante da scrittura privata autenticata ad uno di essi qualificato come capogruppo, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'impresa capogruppo. Il mandato è gratuito ed irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante.

E' consentita la presentazione di offerte da parte di associazioni temporanee di concorrenti e di consorzi di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile, anche se non ancora costituite. In tale caso, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno l'associazione o il consorzio e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, indicata in sede di offerta e qualificata come capogruppo.

Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, delle imprese mandanti, nei confronti della stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo dei lavori, fino all'estinzione di ogni rapporto. La stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo alle imprese mandanti.

Il rapporto di mandato non determina di per sé organizzazione o associazione delle imprese riunite, ognuna delle quali conserva la propria autonomia ai fini della gestione, degli adempimenti fiscali e degli oneri sociali.

Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa rinvio all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 48 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Amministrazione comunale e la ditta aggiudicataria sono tenute al trattamento di tutti i dati personali relativi agli interessati dal servizio e dall'appalto stesso e/o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 196 del 30.06.2003 a tutela della privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo. Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la ditta aggiudicataria sarà tenuta entro l'avvio del servizio ad elaborare e concordare con il Comune un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali". Sarà cura dell'Amministrazione comunale trasmettere alla ditta aggiudicataria la documentazione inerente le diete speciali necessaria alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente. La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire esclusivamente al servizio protocollo del Comune. Stante ciò, il Comune declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

I dati personali relativi alle ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'amministrazione comunale appaltante, nel rispetto di quanto previsto dalla L. 196/2003., per i soli fini inerenti la presente gara.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

In ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

ART. 49 - NORME FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento al Codice civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è comunque tenuta al rispetto delle norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente. Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste da bando di gara.

ART. 50 - ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE E PRESTAZIONALE D'APPALTO.

- All. A – Menu generico
- All. B - Note al menu
- All. C - Grammature
- All. D - Tabelle di conversione crudo/cotto
- All. E - Tabelle Merceologiche
- All. F - DUVRI

ART. 1 - NORMATIVA APPLICABILE E PROCEDURA D'APPALTO -	2
ART. 2 - OGGETTO DELL' APPALTO.....	2
ART. 3 - DURATA DELL' APPALTO -	3
ART. 4 - FORMULAZIONE DELL' OFFERTA E COMPOSIZIONE DEL PREZZO.....	3
ART. 5 - SOPRALLUOGO.....	4
ART. 6 - STANDARD MINIMI E QUALITA' DEL SERVIZIO	4
ART. 7 - TIPOLOGIA DELL' UTENZA	4
ART. 8 - MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO	4
ART. 9 - FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI O TRADIZIONALI - ACCESSO ALLE CONTRIBUZIONI.....	4
ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E INDIVIDUAZIONE PRODOTTI.....	5
ART. 11 - CERTIFICAZIONI PRODOTTI – ETICHETTATURA	6
ART. 12 - MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI.....	7
ART. 13 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	9
ART. 14 - CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA	9
ART. 15 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.....	9
ART. 16 - CONTENITORI PER TRASPORTO E CONSEGNA.....	10
ART. 17 - MEZZI E TEMPI DI TRASPORTO	10
ART. 18 - NORME PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	11
ART. 19 - PULIZIA E IGIENE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	13
ART. 20 - SMALTIMENTO RIFIUTI.....	14
ART. 21 - ALTRE INIDCAZIONI SULLE MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	15
ART. 22 - UTILIZZO LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE.....	15
ART. 23 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	16
ART. 24 - VALUTAZIONE DEI RISCHI	16
ART. 25 - CONTROLLI	17
ART. 26 - ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE A CURA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	18
ART. 27 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	18
ART. 28 - PROTEZIONE DAI RISCHI DI INFESTAZIONI –	18
DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE E LA SICUREZZA.....	18
ART. 29 - OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO.....	19
ART. 30 - ORGANICO E TUTELA DEGLI ADDETTI.....	19
ART. 31 - FORMAZIONE ADDETTI.....	20
ART. 32 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTRICE –.....	21
ART. 33 - ADEMPIMENTI ED ONERI A CARICO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	22
ART. 34 - MODALITA' DI PAGAMENTO	23
ART. 35 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	24
ART. 36 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO.....	24
ART. 37 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI	24
ART. 38 - REVISIONE PREZZI E VARIAZIONE ENTITA' DEL SERVIZIO	25
ART. 39 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE	25
ART. 40 - PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO.....	25
ART. 41 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB-APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE	27
ART. 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	28
ART. 43 - MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO.....	29
ART. 44 - DECADENZA DALL' AGGIUDICAZIONE	29
ART. 45 - CONTROVERSIE.....	29
ART. 46 - PRESCRIZIONI GENERALI	29
ART. 47 - REQUISITI DELL' IMPRESA SINGOLA E DI QUELLE RIUNITE.....	29
ART. 48 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	30
ART. 49 - NORME FINALI.....	30
ART. 50 - ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE E PRESTAZIONALE D' APPALTO.....	30

GRAMMATURE MEDIE DEGLI ALIMENTI

(intese come quantità minime delle porzioni adatte alle rispettive fasce di età)

ALIMENTI A CRUDO	Infanzia	Primaria I ciclo	Primaria II ciclo	Secondaria
pasta, riso, orzotto per primo piatto	50	60	70	90
pastina, riso, orzo, crostini per minestra	20	25	30	30
legumi freschi o surgelati per minestra	50	60	70	90
legumi secchi	20	25	30	30
verdure miste per minestra	100	180	200	250
Pane	30	40	50	50
bruschetta al pomodoro	30	40	50	50
gallette di cereali	20	30	40	40
gnocchi (sotto vuoto/freschi)	150	180	200	220
carne (tipo scaloppina)	60	70	80	100
carne (tipo brasato/spezzatino)	90	100	110	130
pollo con osso	120	150	150	180
carne macinata in caso di piatto unico	50	60	60	80
pesce (filetto)	80	100	100	120
tonno al naturale	50	70	80	80
prosciutto crudo/cotto/bresaola	40	40	50	60
Uova	1	1	1 e ½	1 e ½
formaggio (stracchino, mozzarella, ecc.)	50	60	80	100
formaggio (Montasio, Parmigiano, per confezionamento frico, ecc.)	40	40	50	80
parmigiano (primo piatto)	5	7-8	7-8	10
verdura cruda (insalata, radicchio)	40	50	60	80
verdura cruda (pomodori, carote, finocchi)	80	100	120	150
verdura cotta	130	150	180	180
patate	90	100	100	120
olio extraverg. di oliva per pasto (*)	15	20	20	25
frutta per porzione	150	150	180	180
macedonia di frutta	150	150	180	180
spremuta di agrumi	ml 150	ml 150	ml 180	ml 180
pane "speciale"	30	40	50	60
Yogurt	125	125	125	125
gelato / dolce	60	70	80	90
ALIMENTI A COTTO				
polenta (dopo cottura)	120	130	150	150
pizza (dopo cottura)	200	250	300	350
pasticcio (dopo cottura)	150	200	220	250
gnocchi di patate (dopo cottura)	180	200	220	250

(*) Si intende la quantità totale di olio da utilizzare nel pasto completo. Il quantitativo indicato corrisponde all'incirca a 2 cucchiaini da the per la Scuola dell'infanzia e a 3 cucchiaini scarsi per la Scuola primaria e a 2 cucchiaini e mezzo da tavola per gli adulti.

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA
(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

Tabella di conversione crudo cotto ricavate dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
Cipolle	73	

	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni		
	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati		
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
Carni		
	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie		
	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi		
	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66

	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69
	Tacchino (petto)***	72
Pesci surgelati	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
Varie	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

Griglia **Forno a gas *Forno a microonde*

La ditta appaltatrice può sottoporre all'Amministrazione comunale per approvazione tabelle di grammature a cotto degli alimenti elaborate presso il centro di cottura in funzione dei diversi parametri impiegati influenzanti il calo peso: caratteristiche delle derrate impiegate (fresche, surgelate, ecc.), tipo di cottura effettuato, tipo di attrezzatura impiegato, ecc.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Tutti i prodotti comunemente commercializzati anche in monoporzione possono essere richiesti anche in tali confezioni.

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai Regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio, in attesa del loro recepimento a livello nazionale, non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>, mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

E' necessario garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla

produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE n° 178 del 28 gennaio 2002 .

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati.

Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamenti CEE n° 834/'07 e CEE 899/'08 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 834/'07 e CEE 899/'08 e successive modifiche ed integrazioni;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE n° 834/'07 e CEE 899/'08 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

Sulle confezioni integre ed originali dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., devono essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

I parametri di cui sopra sono richiesti per tutte le derrate alimentari anche alla luce del Regolamento (CE) n. 178/2002 che tutela gli interessi dei consumatori e richiede la rintracciabilità del prodotto ovvero la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane da agricoltura biologica

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole entro le ore 10, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della L. 580/67 e cioè *“in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura”* così come previsto dalla Legge 580/67, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

Il pane deve essere garantito di provenienza italiana, di produzione giornaliera, prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito di birra naturale fresco, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04 07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti. Non devono contenere più del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 0,65%, cellulosa max 0,20%, glutine secco non inferiore al 9%. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc.

Il pane dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di da 30 g (scuole materne), 40-50 g (scuole elementari), 70 g (scuole medie) (con una tolleranza del 10% in più o in meno).

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- a) essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- b) avere odore e sapore gradevoli;
- c) avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorato, lucente e friabile;
- d) avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

Pane grattugiato da agricoltura biologica

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

Pane speciale (pane con aggiunta di ingredienti particolari)

Il pane speciale dovrà rispettare le norme previste dalla L. 04 07.1967, n. 580 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502: dovrà avere le caratteristiche organolettiche del pane tipo "0"; le pezzature dovranno essere di g 30, 40, 50 e 70 grammi.

Può essere confezionato con farina di altri cereali, quali mais o grano duro. Fra gli ingredienti particolari sono preferibili il latte fresco pastorizzato, la zucca, il miele, le olive le noci ecc. dovrà essere ed essere confezionato secondo norma. Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extravergine di oliva.

Le farine dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge essere esenti da residui antiparassitari, metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, non debbono essere avariate, mal conservate e non debbono aver subito alcun trattamento con agenti chimici e fisici.

Il pane dovrà comunque essere esente da qualsiasi additivo chimico e dovrà essere privo di parassiti vegetali ed animali, corpi estranei ed altre sostanze che comportino sapori od odori non tipicamente riferibili al pane.

Il lievito da impiegare nella panificazione deve avere i requisiti previsti dall'art. 8 del D.P.R. 502/1998.

Il pane dovrà risultare raffreddato, con percentuale di umidità non superiore a quanto previsto dall'art. 26 della legge n. 4.7.1967 n. 580 e succ. modd., essere reso in contenitori conformi alle norme igieniche e non costituenti tara - merce. La consegna dovrà essere effettuata piano cucina - dispensa, in porto franco.

I pezzi debbono essere, trasportati con automezzi a ciò abilitati, consegnati all'interno delle mense in contenitori che impediscano il contatto manuale e li proteggano da contaminazioni o da deterioramento causati da eventi esterni.

Grissini

Devono essere prodotti in conformità alla L. 580/67 art. 22.

Non devono contenere strutto e grassi vegetali non meglio specificati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 titolo VI e dal d. lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Fette biscottate da agricoltura biologica

Fette biscottate con farina bianca o integrale, senza conservanti, meglio se in monoporzione. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

La produzione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dei prodotti confezionati devono essere conformi al D.P.R. 26.03.80 n. 327 e D.Lgs. 109/92.

In particolare l'involucro deve riportare su ciascuna confezione la ragione sociale della ditta produttrice, il peso, la composizione, gli ingredienti e la data entro la quale il prodotto va consumato.

L'involucro deve altresì garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il periodo di tempo rilevabile dalla stampigliatura.

I contenitori esterni non costituenti tara - merce debbono riportare le stesse indicazioni prescritte sulle singole confezioni e debbono consentire lo stoccaggio per impilamento senza che ciò possa comportare danni al prodotto in essi contenuto.

Biscotti da agricoltura biologica

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonchè di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

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

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonchè la data di scadenza della confezione.

Galette di cereali soffiati integrali da agricoltura biologica

Galette di cereali ottenuti da agricoltura biologica. Possono contenere tra gli ingredienti anche sesamo e sale.

Pizza Margherita con ingredienti biologici

Prodotta presso i centri di cottura o, in caso di subappalto, in plesso esterno autorizzato dall'Amministrazione comunale con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0" biologica, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta da agricoltura biologica, olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica, lievito di birra, sale marino. La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purchè la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non sia previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento nè fessurazioni o scalfiture;
- non sono ammesse operazioni di abbattimento di temperatura e rinvenimento successivo.

Pasta per pizza fresca o surgelata arrotolata

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Confezionata secondo richiesta in conformità alle vigenti normative. Etichettatura conforme alla vigente normativa.

Torte con ingredienti biologici

Prodotte presso i centri di cottura o, in caso di subappalto, in plesso esterno autorizzato dall'Amministrazione comunale devono essere di tipo secco quali ad esempio crostate, plumcake, alle mandorle, allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, strudel e confezionate in giornata. Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

In occasione di festività o ricorrenze/eventi particolari è possibile previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale somministrare prodotti dolciari secchi (quali panettoni, colombe, ecc.).

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica

La pasta denominata pasta di semola di grano duro dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 12,50%
- acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max 4
- ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70 - max 0,90
- cellulosa c.s.: min. 0,20 - max 0,45

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 10 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 15 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, ecc.).

La pasta deve:

- avere frattura vitrea;
- essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura;

- non presentarsi frantumata, alterata ed avariata; dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina;
- non avere odori e sapori sgradevoli;
- mantenere sufficientemente a lungo la cottura senza dar luogo a collosità o a rottura della stessa.

Prove di cottura: il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura: sottoposta alla cottura (50 g di pasta fatti bollire in 500 cc di acqua contenenti g 2,5 di sale per 15 minuti), la pasta non dovrà presentarsi né spappolata, né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida, né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza considerando l'eventuale trasporto con contenitori termici all'esterno del centro di cottura.

I contenitori debbono essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

L'etichettatura deve essere conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27.01.92 n. 109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante (o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione;
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto.

Pasta all'uovo da agricoltura biologica

Il formato richiesto per la pasta all'uovo è lasagne.

Il prodotto deve corrispondere a quanto previsto dalla L. n. 580 del 04.07.1967. In particolare la pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni kg di semola.

La pasta all'uovo deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima %: 12,50
- acidità massima: 5°
- ceneri: da 0,85 a 1,05 su 100 parti di sostanza secca
- cellulosa: da 0,20 a 0,45 su 100 parti di sostanza secca

SEMOLINO

Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive modifiche D.M. n° 172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.

Il prodotto deve essere in confezioni (sacchetti) sigillate di carta e non devono presentare difetti o rotture. Deve riportare etichettatura confacente al D. Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992. Le indicazioni sulle confezioni devono riportare: nome e ragione sociale e sede dell'impresa molitrice, sede dello stabilimento, tipo dello sfarinamento e la data della durata di conservazione.

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

Farina di mais da agricoltura biologica

Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91) 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.

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

Riso semintegrale o semilavorato e riso integrale da agricoltura biologica

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", Fino trattamento "Parboiled", Superfino "Roma". Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

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

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Alla cottura il riso deve mantenere consistenza per almeno 1 ora.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Farro e spezzato di farro da agricoltura biologica

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

Miglio decorticato e avena da agricoltura biologica

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Orzo perlato da agricoltura biologica

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, l'orzo deve avere granella uniforme, integra e pulita; deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti, con un'umidità inferiore al 14-15%. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non deve presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologica (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Mais in chicchi da agricoltura biologica

Mais in chicchi proveniente da coltivazione biologica, confezionato in contenitori di vetro conservato in acqua con aggiunta di sale marino. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Grano saraceno da agricoltura biologica

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino da agricoltura biologica

Prodotti con farine di grano duro proveniente da colture biologiche, macinate a pietra (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91). Devono essere indenne da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

Fiocchi di cereali da agricoltura biologica

Proveniente da colture biologiche certificate, derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento).

Devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91) o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte fresco pastorizzato o "ad alta pastorizzazione" da agricoltura biologica

Produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97.

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) ed alla temperatura di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Yogurt alla frutta da agricoltura biologica

Lo yogurt alla frutta, anch'esso biologico, deve essere con frutta proveniente da agricoltura biologica. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo. Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.P.R. 54/97. Il latte impiegato deve essere preferibilmente intero.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il". Il trasporto deve avvenire a +2/+4°C in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Formaggi

Per quanto concerne il vigente sistema normativo (nazionale e comunitario), per tutti i tipi di formaggio, devono essere rispettate le norme di produzione, conservazione ed etichettatura di cui al DPR 26.03.1990 n. 327 ed al DLG 27.01.1992 n. 109. Inoltre devono essere rispettate, la Legge 30.04.1962 n. 283, il DPR 30.10.1955 n. 1269, il DM 31.12.1988 e successive modifiche ed i limiti microbiologici riportati nella tabella allegata alle Circolari Regionali 16.11.1990 n. 21, 04.02.1992 n. 8, nonché alla Dir. CEE n. 46/92.

Relativamente alle caratteristiche generali si precisa quanto segue:

- devono essere sempre di prima qualità, così come definiti dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del Mercato Locale;
- devono provenire da laboratori autorizzati;

- devono poter subire, eventualmente, una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti da difetti esterni dovuti a marcescenza e da difetti interni dovuti a fermentazioni indesiderate (gonfiature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale);
- devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto e perciò non devono avere odori e sapori anomali;
- non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee, colorazioni nocive o mascheranti interne o esterne di alcun genere;
- non devono avere una crosta formata artificialmente;
- devono essere prive di muffe, larve o altri insetti e non bacati da acari;
- devono essere prodotti con tecnologie e con materie prime e additivi nel pieno rispetto delle norme vigenti;
- devono avere le forme, le dimensioni, il peso e tutte le altre caratteristiche legalmente e merceologicamente prescritte ed in uso sul mercato;
- devono essere confezionati come prescritto dalla legge affinché si garantisca al prodotto il non inquinamento o eventuali alterazioni che modifichino le caratteristiche di sicurezza igienico-sanitaria nonché le caratteristiche organolettiche dei prodotti;
- devono presentare un contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca, rispettivamente prescritto per ogni singolo prodotto;
- devono essere consegnati con automezzi idonei a garantire ai prodotti il massimo della sicurezza affinché non vengano né danneggiati né contaminati da qualsiasi sostanza indesiderabile ai limiti della rilevabilità analitica;
- al momento della consegna, devono avere indicato, a norma di legge, sull'involucro o contenitore, il massimo della validità del prodotto.

Al fine di accertare che i prodotti abbiano e conservino durante la consegna le caratteristiche indicate dalla normativa vigente, durante il corso della fornitura potranno essere prelevati alcuni campioni che saranno sottoposti ad accurate analisi organolettiche e battereologiche.

L'etichettatura deve essere conforme al d. lgs. n° 109/92 e pertanto riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- peso netto;
- indicazione del lotto e della data di produzione (giorno / mese / anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dei prodotti devono garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dal D.P.R. 327/80.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Asiago

Formaggio a denominazione (D.P.R. 21 dicembre 1978 e successive integrazioni), deve essere di prima scelta, avere una stagionatura di 40-60 giorni e peso medio della forma Kg 12. Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e ad acidità naturale. E' salato a secco o in salamoia leggera e viene usato da tavola quando la stagionatura ha raggiunto almeno i dodici mesi. Il contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca: 30%.

Italico tipo Bel Paese

Formaggio di pasta molle unita, di colore da bianco a giallo paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. La Ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa.

Ottenuto da latte vaccino, deve presentare pasta colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%, maturazione da 6 a 8 settimane.

Montasio

Formaggio a denominazione d'origine, grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Il formaggio "Montasio" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura richiesta è di circa 60 giorni. In confezione sottovuoto max kg 3.

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità: prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio "Parmigiano Reggiano" ed il numero di matricola (relativo al Caseificio Produttore) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42).

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +0/+4°C.

Ricotta da agricoltura biologica

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta non abbia conservanti con l'unica eccezione per l'acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella da agricoltura biologica

Prodotta con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997. Devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 100-125. Si richiede anche la fornitura in formato «ciliegina» da g 20-30.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti:

- superficie liscia e lucente. Non deve essere mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata.
- colore bianco porcellaneo.
- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.
- umidità massima: 65%.
- consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione, successivamente sempre più fondente, mai molle. Confezione singola in liquido di governo sottovuoto. Sapore delicato leggermente acidulo.
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Potrà avere forma tondeggiate, ovoidale o a treccia. Ogni mozzarella dovrà essere confezionata in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo. Il grasso della sostanza secca: minimo del 44%. Maturazione 24 ore. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella in filone per pizza da agricoltura biologica

Per la sola preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 500 – 1000.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti. Superficie liscia e lucente; non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata; colore bianco porcellanato. Deve essere venduto in confezioni sigillate.

Taleggio

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio a denominazione d'origine, D.P.R. del 15 Settembre 1998 e D.M. del 9 Settembre 1994;

- la zona di produzione deve essere la regione Lombardia;
- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- la stagionatura deve essere di 40 giorni;
- il grasso minimo presente sulla sostanza secca deve essere il 48%;
- l'umidità media a 70 giorni deve essere 38%;
- la forma deve essere parallelepipedica quadrangolare, con superfici regolari e piane;
- la crosta deve essere compatta, di colore rosato e spessore di 2-4 mm;
- la pasta deve essere compatta, di colore giallo paglierino e con occhiatura rada ad "occhio di pernice". Il sapore deve essere dolce, delicato e leggermente aromatico.

Pecorino toscano fresco

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero rispondente a quanto descritto nel D.P.R. 1269/1955, D.P.R. 17/5/1986, DM10/7/1995.

Il formaggio a denominazione “pecorino toscano” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui al D.P.R. 17/5/1986.

La stagionatura si protrae da 20 a 40 giorni per il tipo a pasta tenera.

Pecorino sardo dolce

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, proveniente dalla zona di produzione, rispondente ai requisiti del D.P.R. 1269/1955 e D.P.C.M. 4/11/1991.

Il formaggio a denominazione “pecorino sardo” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’art. 3 del D.M. 6/6/1995.

La maturazione si compie in 20/ 60 giorni.

Caprino fresco da agricoltura biologica

E’ un prodotto caseario a base di latte di capra prodotto facendo coagulare le proteine e i grassi del latte, ovvero facendoli passare dallo stato liquido di sospensione colloidale a uno stato semisolido, di gel, detto cagliata.

Caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore è tipicamente acido, non salato. Il formaggio deve presentare odore complessivamente equilibrato, non presentare odore di latte andato a male, lipolisi.

Burro da agricoltura biologica

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato, di origine biologica.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione 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.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+6°C

Gelato confezionato in monoporzione

Debbono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi. La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta dall’allegato C. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...), gelato tipo mottarello ricoperto, della grammatura prevista.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -15°C).

CARNI

Carne di bovino adulto fresca porzionata e confezionata sottovuoto.

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti: Fesone di spalla: Arrosto – macinato; Reale (taglio vicino al collo o alla spalla): Arrosto – spezzatino – macinato; Scamone: fettine; Fesa: Fettine; Noce: Fettine – Girello (o Magatello): fettine.

Caratteristiche: colore rosso, odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, ottenute da selezione accurata, regolarmente macellate e successivamente bollate ai sensi della normativa vigente (reg. CE 853/2004 e 854/2004) Devono provenire da bovini nati, allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti italiani autorizzati CE. Il sezionamento deve avvenire dopo una frollatura di almeno 7gg, secondo buona prassi.

La carne deve appartenere a bovini adulti (maschi e femmine) riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e, quindi, incondizionatamente atta al consumo alimentare umano; deve apparire rosso-rosa, compatta, a grana fine, con una lieve marezzatura.

Deve riportare, oltre ai prescritti bolli sanitari, l'indicazione di classe e di categoria, in base alla griglia CEE di classificazione dei bovini, secondo questo schema:

- categoria A o E per la fornitura di fesa, girello, scamone;
- categoria D o B per la fornitura di reale e fesone di spalla
- classificata S, E o U con indice di grasso 2, 3 o 4.

Deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione e deve recare bolli sanitari leggibili. Deve essere trasportata con mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nell'assoluto rispetto della catena del freddo (temperatura al cuore $\leq +7$ °C). Le confezioni devono essere debitamente sigillate e rispettare, per quanto concerne l'etichettatura, i riferimenti normativi contenuti nel Regolamento CEE 1760/2000 (concernenti l'etichettatura obbligatoria delle carni bovine) nonché i riferimenti normativi contenuti in successivi provvedimenti legislativi e/o regolamentari. Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: fresco;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P., di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Vanno a completare ed integrare le predette prescrizioni gli atti di normazione, primaria e secondaria, vigenti in materia.

In caso di fornitura diretta alle mense terminali, le singole confezioni non potranno di regola superare i 3 kg di peso. Potrà essere richiesta la fornitura di confezioni di peso anche molto ridotto per necessità particolari (es. diete speciali).

Carni suine refrigerate

Taglio richiesto: lonza.

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Il grasso di copertura presente deve avere colorito bianco, consistenza soda, ed un'altezza massima di 1,5 cm. Il taglio richiesto deve essere ottenuto da maiali allevati, macellati e sezionati in Italia. Gli stabilimenti fornitori devono possedere, sin d'ora, il numero di riconoscimento CE. Le operazioni di macellazione devono essere seguite dall'immediata refrigerazione o, nel caso venga eseguito il sezionamento a caldo, è necessario ottemperare a quanto previsto dal reg. CE n° 853/2004 All. III sez. I cap. V punto 4. In ogni caso il trasporto può avvenire solo dopo un periodo di sosta in cella frigo sufficiente a garantire il raggiungimento a cuore di una temperatura $\leq +7$ °C.

Lonza: ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale denominata straculo.

Imballaggio: I tagli suini freschi dovranno essere confezionati sottovuoto usando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: fresco;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Trasporto: le carni suine fresche, devono essere trasportate nel rispetto della catena del freddo (temperatura al cuore $\leq +7$ °C).

Prodotti avicoli refrigerati

Tagli richiesti: (cosce e petto di pollo, fesa di tacchino).

Caratteristiche delle carni di pollo:

I tessuti muscolari avranno per il pollo colorito rosa con una lieve sfumatura gialla, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; per il tacchino colore bianco-rosato. I muscoli avranno consistenza compatta ed elastica, spiccata lucentezza, assenza di umidità e saranno prive di ecchimosi o colorazioni anomale soprattutto in corrispondenza dell'osso femorale, ischiatico e della carena dello sterno; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Le carni di pollame e tacchino devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e che in fase di macellazione siano stati sottoposti (in forma singola) a visita sanitaria, inoltre le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e pertanto saranno conformi alle normative previste.

Etichettatura: Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico (fresco);
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore;
- la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato.

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologiciannonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente

Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

Il trasporto delle carni avicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo. Le carni fresche per tutta la durata del trasporto, dovranno essere mantenute ad una temperatura $\leq +4$ °C al cuore.

I produttori devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S".

Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di

campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005 , di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né glutammato, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

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 nitrate.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere in confezioni sottovuoto, e rispettare le varie normative sanitarie; può essere richiesto anche intero o a pezzi.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli D.O.P.

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Ai sensi della legge n. 30 del 14.02.1990. Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere in confezioni sottovuoto, e rispettare le varie normative sanitarie; può essere richiesto anche intero o a pezzi. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Bresaola

Prodotto tipico – I.G.P. Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina, deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al d. lgs. 30/12/92 n° 537 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 gg; l'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%; i grassi devono essere il 2-4%.

Uova fresche in guscio da agricoltura biologica

Le uova utilizzate devono essere:

- conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90;
- prodotte da galline allevate a terra;
- conformi alla Circolare n° 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N. 2 che identifica l'allevamento a terra;
- di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE;

- presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le uova non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia le uova possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto per una durata massima di 24 ore.

Durante l'immagazzinamento e fino al momento del carico per il trasporto, le uova vanno conservate in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute ad una temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.

Le uova devono avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombra senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Le uova sia internamente che esternamente non devono presentare colorazioni anomale ed essere esenti da sapori e odori estranei indesiderabili.

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Ditta produttrice;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno / mese / anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di categoria prima o extra, di documentata provenienza nazionale (prevalentemente di provenienza regionale) ad esclusione delle banane, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima; qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti biologici di II° categoria previa comunicazione scritta con un anticipo di almeno 7 giorni all'Amministrazione comunale dell'irreperibilità sul mercato del prodotto.

Qualora la Ditta fornisca prodotti di II° categoria, mentre verrà dimostrata la disponibilità del medesimo di categoria I°, la Ditta verrà sanzionata con una penale come previsto dall'art. «penalità» del capitolato per fornitura di materie prime non conformi.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve

colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98)), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se tipo idoneo all'alimentazione.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poichè tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane) di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

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

VERDURA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;

- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il nome del produttore, l'ente di certificazione, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

In applicazione al regol. CEE 837/2007, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La verdura fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, indivia, insalate, radicchio, sedano, sedano rapa, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchio, indivia, insalate, prezzemolo, radicchio, sedano, sedano rapa, verze, spinaci.
MARZO	broccoli, carote, cavolfiori, finocchio, insalate, lattuga, piselli, radicchio, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.
APRILE	asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, insalate, lattuga, piselli, porri, scarola, sedano, pomodori, ravanelli, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	asparagi, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini, finocchi, insalate, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, spinaci, verze.
GIUGNO	bietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.
LUGLIO	bietole, carote, cavoli, cappucci, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagiolini, finocchi, insalate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
AGOSTO	bietole, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, zucca.
SETTEMBRE	bietole, broccoli, carote, finocchi, melanzane, insalate, peperoni, pomodori, porri, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	bietole, broccoli, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, insalate, melanzane, pomodori, porri, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, coste, finocchi, indivia, insalate, lenticchie, porri, radicchio, spinaci, zucca

DICEMBRE

bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli, coste, erbette, finocchi, indivia, insalata belga, radicchio, sedano, spinaci.

ORTAGGI A RADICE

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Devono essere intere, fresche, e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe 8cm, ed un max di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.

Barbabietola

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10 mm.

Aglione

Deve essere intero e di forma regolare. E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono Hokkaido, zucca gialla, violina.

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purchè sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette;
- zucca gialla libera da confezioni;
- violina in cassette.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Melanzane

Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro deve essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Devono avere un peso variabile da 150 ai 300 g

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Funghi

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Tuberi e radici (patate e topinambur)

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative 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, nè 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; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

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. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

Le insalate (indivia, scarola, insalatina e radicchietto da taglio, radicchio bianco e rosso, ecc...) devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) da agricoltura biologica

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, ecc.).

Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) da agricoltura biologica

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere di prima categoria ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;

- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	arance, banane, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, pompelmi, mandarini, kiwi.
MARZO	arance, banane, mele, pere, pompelmi, kiwi.
APRILE	banane, mele, pere, pompelmi.
MAGGIO	banane, ciliegie, fragole, pere, pompelmi, prugne,
GIUGNO	albicocche, ciliegie, fragole, pere, susine.
LUGLIO	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, pesche, susine
AGOSTO	albicocche, anguria, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	mele, pere, pesche, susine, uva.
OTTOBRE	mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, kiwi.
NOVEMBRE	arance, banane, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi.
DICEMBRE	arance, banane, mele, mandarini, pere, pompelmi, kiwi.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele

Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

Pere

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi non devono essere grumose e rispetto ai frutti della categoria EXTRA è ammesso un leggero difetto di colorazione e forma. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2cm di lunghezza.

Cultivar richieste: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

Albicocche, ciliegie, nectarine, pesche

Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Arance

Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione o di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc...

La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto.

Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.

Limoni

Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc..

Cultivar richieste: Sicilia e Campania

Mandarini

Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità.

Cultivar richieste: Paternò e Campania.

Clementine

I frutti devono essere senza semi, avere un diametro non inferiore a 35 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Banane

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti nè attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti dei calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia color verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di color verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Kiwi

I kiwi di varietà ACTINIDIA CHINENSIS o DELICIOSA e di origine italiana, dopo il condizionamento e l'imballaggio, devono essere:

- interi (ma senza peduncolo);
- sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- puliti (privi di sostanze estranee visibili);
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- ben formati, sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di parassiti e di danni da essi provocati;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci.

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, d. lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); 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;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti 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.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente 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 della pesca surgelati

I prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da prodotti della pesca ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta. I metodi di congelazione utilizzabili devono essere esclusivamente del tipo rapido applicati ai prodotti allo stato sfuso o di surgelazione su materie prime sane, fresche e in buone condizioni igieniche.

In tutti i prodotti le perdite da sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per quelli in cui è richiesta la glassatura.

Per peso netto, riferito ai prodotti con glassatura, si intende il peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato). Le grammature previste dall'allegato C del presente capitolato sono da intendersi come peso netto.

La glassatura di alcuni prodotti oggetto di questa fornitura, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere inferiore al 10% del peso del prodotto (inferiore al 20% per i calamari).

In tutte le confezioni di prodotti della pesca dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato di consumo sempre espresso in mese ed anno.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE oppure extracomunitari, a quelli equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal capitolo V dell'allegato al d. lgs. n. 531/92.

I prodotti devono rispettare i limiti microbiologici riferiti a campionature su cinque unità campionarie per lotto.

I prodotti devono essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati e non. Il limite di accettabilità del cadmio nelle seppie non deve essere superiore a 2 ppm. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm. Per tutte le specie, con esclusione del palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm. Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non deve superare il limite di 35 ppb nel merluzzo e di 30 ppb nella platessa.

I prodotti della pesca surgelati devono essere esenti, se confezionati in filetti, da materie estranee, da organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati.

Non devono presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie: bianco per i filetti di platessa congelati, bianco per i filetti e tranci di palombo. Devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose e gessose.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale o di rancido.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Deve essere conforme al d. lgs. n. 109/92 e pertanto riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
- termine minimo di conservazione;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore deve essere riportato il paese di spedizione numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L. n. 531/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e le temperature non devono essere superiori a -15°C , secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980.

Tipologia: halibut – tonno – platessa – sogliola – palombo – merluzzo – calamari – seppioline.

FILETTI DI PLATESSA

I filetti di platessa surgelati devono essere confezionati secondo la normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le confezioni di filetti di platessa la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 10% come indicato.

Saranno inoltre rimesse all'origine le confezioni in cui i filetti, non necessariamente tutti, evidenzino, a nudo, cioè dopo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale o altri odori-sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da un pesce senza testa, scolato, eviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente. I filetti di merluzzo sono commercializzati come filetti interi, hanno una glassatura a velo e sono confezionati secondo la vigente normativa. Composti da strati di filetti tra loro interfogliati. I filetti di merluzzo hanno l'estremità caudale a forma lanceolata senza punta, la superficie interna è color bianco-grigio con modeste sfumature rosa, la superficie esterna è caratterizzata da una esile pellicola bianca lucente, che a forma di frangia ricopre per quasi l'intera superficie tutta la sua estensione. Tale caratteristica del filetto di merluzzo costituisce il residuo della connessione anatomica tra pelle del pesce e gruppi muscolari sottostanti.

FILETTI DI HALIBUT

Devono essere ottenuti da un pesce senza testa, scolato, senza pelle, eviscerato o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere stato despinato completamente.

I filetti di halibut sono richiesti interi con glassatura a velo. La confezione è composta da più strati di filetti tra loro interfogliati.

I filetti di halibut dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza. Tutto il filetto deve essere striato trasversalmente da sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, hanno forma di "V" e colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo del filetto. I sepimenti tendono ad avvicinarsi verso la parte caudale del filetto e ciò comprova che trattasi di pesce intero.

I filetti di halibut debbono avere una lunghezza compresa tra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. I filetti debbono essere ricavati da una sezione longitudinale del pesce ottenendo, essendo un pesce piatto, un filetto dorsale ed uno ventrale.

Non saranno accettate confezioni manomesse o imbrattate o contenenti materiale estraneo al prodotto.

SEPPIE, CALAMARI

Devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

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.

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

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

Il metodo più largamente utilizzato per la preparazione di prodotti surgelati è quello della congelazione ultrarapida. I vegetali da sottoporre a surgelazione debbono essere interi e freschissimi e portati a temperatura da -29°C a -40°C secondo il genere e la pezzatura del prodotto.

Devono essere esenti da coloranti, conservanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi in genere.

Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni.

- devono essere di buona qualità;
- devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione;
- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti;
- devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine;
- devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Devono corrispondere alle norme di legge e di Regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali alimento.

Requisiti organolettici:

Aspetto: esente da parti non edibili, avvizzito, scolorito, ingiallito, macchiato, alterato o comunque difettoso, da parassiti e da corpi estranei di qualsiasi natura.

Colore: tipico.

Odore: caratteristico, esente da note estranee.

Sapore: tipico del prodotto fresco e sano, esente da sapori anomali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971 e successive modifiche e d. lgs. 110 del 27.01.1992 “Attuazione della Direttiva CEE 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all’alimentazione umana). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell’elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C come da D.P.R. 327/80 art. 51 allegato C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall’art. 13 del D.M. 15.06.1971 e successive modifiche.

In particolare le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30.04.1962, n. 283 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come da D.P.R. 13.05.1992, n. 322. I prodotti non devono presentare segni comprovanti una avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4

ore come da D.M. 15.06.1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

Tipologie ammesse: bietola, piselli fini, spinaci, minestrone, prezzemolo, basilico.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate da agricoltura biologica

Si richiedono gnocchi con almeno il 70% di patate; non sono ammessi fiocchi e fecola di patate. Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti ed esaltatori di sapore. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti alle caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Pasta per lasagne

Sfoglie 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.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

ALIMENTI CONSERVATI

La lavorazione e la conservazione dei prodotti dovranno essere effettuate in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria relativa ai generi alimentari.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare - o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta - la denominazione della ditta (ragione sociale), le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalla norma di legge - D.L. 109 del 27.01.1992.

I generi scatoлатi devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e scevra di metalli e materie nocive.

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

Riferimenti legislativi: Ln.96 del 10.03.1969 - Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 137 del 25.06.90 e Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 138 del 13.06.1991.

Tonno al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale o comunitaria ovvero prodotto in stabilimenti in possesso di numero di riconoscimento CE, confezionato in scatole di banda stagnata. Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici o di vetro. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento
- porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, frammenti intestinali, cartilagini, pezzi di spine.

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Il prodotto di produzione nazionale di qualità superiore deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Debbono essere conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D.L.vo 27.01.1992 n. 109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante (e del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione.

Inoltre, ai sensi dell'art. 27 del medesimo Decreto, deve essere riportata una dicitura di identificazione dei lotti impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

Passata di pomodoro di origine biologica

Di produzione nazionale deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98). Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Olive da agricoltura biologica

Verdi e nere, nazionali, snocciolate, al naturale, in salamoia devono essere contenute in contenitori sigillati, devono provenire da coltivazioni biologiche e certificate.

Le olive verdi sono conservate in salamoia, la quale può essere debole a concentrazione di NaCl del 10%, in salamoia mediamente forte a concentrazione del 18% ed in salamoia forte del 25-30%. In genere oltre al sale può contenere nitrato di potassio (salnitro) allo 0,5 - 1,5% e zucchero all'1,5 - 3%.

Sulla confezione devono essere riportati: il termine minimo di conservazione, il produttore, il luogo di produzione, l'ente certificatore.

Capperi in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva

I prodotti di produzione nazionale devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiale. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Confettura da agricoltura biologica

Confettura extra di produzione nazionale di prima ai sensi dei D.P.R. n° 401 dell' 8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale
- estraneo.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna
- succo di limone
- gelificante (pectina).

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Maionese da agricoltura biologica

Ingredienti: olio di girasole, uova fresche, miele, senape, aceto di mele, sale marino, acido lattico, erbe aromatiche. Di tutti gli ingredienti menzionati tranne miele ed acido lattico, tutti gli altri componenti devono provenire da agricoltura biologica. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto di mele da agricoltura biologica

Il nome di “aceto” o “aceto di vino” è riservato, D.P.R. 12.02.65 n. 162, al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vino, che presenta:

- a) un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g
6x100 ml.;
- b) un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume.

E' consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da lt.1 muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Tipologie: aceto bianco (ottenuto da vini bianchi), aceto rosso (ottenuto da vini bianchi con aggiunta di enocianina o da vini rossi), aceto di mele (ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di succo di mele, con un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%, senza presenza di acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti.

Olio di oliva extra vergine da agricoltura biologica

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sendi del D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.
-

Sale marino grosso e fino iodato

Si prevede la fornitura di sale marino iodato conforme al D.M. n° 255 del 01 agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31.03.80 e successive modificazioni ed integrazioni (D.M. 14.02.72 e D.M. 11.08.72).

E' consentita l'aggiunta di amido di frumento e/o di mais allo zucchero impalpabile, vanigliato e non (l'aggiunta non oltre il 3%).

Zucchero integrale di canna da commercio equo e solidale

Lo zucchero integrale di canna non viene sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Aromatizzanti e spezie (pepe nero, pepe bianco, noce moscata, zafferano)

Pepe bianco, pepe nero

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dal Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890, art. 160 (Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande) e Legge n. 283 del 30.04.1962, art. 9 - Sostituzioni ed alterazioni.

Noce moscata

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n. 107 del 25.01.1992 - Attuazione delle Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione ed al Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890.

Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande - art. 160.

Zafferano

Si intende zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

Malto

Prodotto derivato dalla trasformazione dell'amido dei cereali germogliati (segale, frumento, riso, mais, miglio e orzo) ad opera di specifici enzimi presenti nei chicchi dei cereali germogliati; è ammessa la provenienza estera (Reg. CEE 94/92 del 14.06.92).

Cacao in polvere proveniente da coltivazione biologica

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, provenienti da coltivazione biologica, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (alcali). Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Cioccolato

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla vigente normativa.

Tipologia: tavolette di cioccolato al latte di formato vario.

Miele vergine monofiore integrale

Ai sensi della legge n° 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;

- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

ALTRI PRODOTTI

Acqua (in occasione di gite o in caso di necessità)

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in bottiglietta in caso di necessità contingenti e temporanee. In caso di indisponibilità delle capacità richieste potranno essere fornite per ciascun utente bottiglie in numero tale da raggiungere/superare la capacità richiesta (es. se indisponibili bottiglie da 750 ml dovranno essere fornite per ciascun alunno 1 bottiglia da 250 ml e una bottiglia da 500 ml o una bottiglia da 1000 ml).

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992.

Succhi di frutta da agricoltura biologica vari gusti (in occasione di gite)

Senza zucchero o additivi in confezione monodose da 200 cc. Devono riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili tutte le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di prodotti biologici.

Camomilla

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla Legge n. 1724 del 30.10.1940.

Karkadè

Foglie essiccate di ibiscus, esenti da residui di antiparassitari o altri contaminanti.

Spremuta di agrumi freschissima refrigerata

La spremuta sarà costituita dal 100% di succo di arance freschissime N.F.C. (not from concentrate, ovvero non derivato da un concentrato). Il prodotto non dovrà contenere aromi, aromatizzanti, né zucchero aggiunto, né qualsiasi altro tipo di additivo o ingrediente. Sarà un prodotto da conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C, provvisto di etichetta nutrizionale e di data di scadenza preceduta dalla dizione: "da consumarsi entro il". L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.