



COMUNE DI CALENDASCO
Provincia di Piacenza

ALLEGATO 3)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI CALENDASCO DAL 1 GENNAIO 2018 AL 30 GIUGNO 2022.

INDICE

ART. 1 – FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 - GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE SERVIZIO ASPORTO - MODALITA' DI EROGAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

ART. 3 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

ART. 4 – PRESTAZIONI PARTICOLARI

ART. 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

ART. 6 – VARIAZIONE AL MENU'

ART. 7 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI, MODALITA' DI FORNITURA E TRACCIABILITA

ART. 8 – CARATTERISTICHE DEL PERSONALE IMPIEGATO

ART. 9 – CLAUSOLA SOCIALE

ART. 10 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 12 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 14 – CONTROLLI E VIGILANZA SULL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

ART. 15 – DURATA

ART. 16 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

ART. 17 - REVISIONE PREZZO DERIVANTE DALLA VARIAZIONE DEL NUMERO DELLE PRESENZE

ART. 18 – INVENTARIO DEI BENI

ART. 19 – SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 20 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

ART. 21 – DEPOSITO CAUZIONALE

ART 22 – ESECUZIONE D'UFFICIO

ART. 23 – INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 24 - REGOLAMENTI E LEGGI

ART. 25 – RISOLUZIONE

ART. 26 – RECESSO

ART. 27 – CONTROVERSIE

ART. 28 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

ART. 29 – CLAUSOLA DI RINVIO

ART. 1 – FINALITA' ED OGGETTO DELL'APPALTO

Con l'appalto disciplinato dal presente capitolato il Comune intende assicurare il servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola primaria di Calendasco che lo richiedano.

Si premette che tale servizio non deve essere visto semplicemente come soddisfacimento dei bisogni nutrizionali ma deve essere considerato come un'importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute, diretto ai bambini con il coinvolgimento anche di docenti e genitori.

Oggetto dell'appalto e' la preparazione, fornitura e la distribuzione al tavolo dei pasti per alunni e insegnanti della scuola primaria, la pulizia delle suppellettili e dei locali della distribuzione e della refezione di via Roma n.11.

Il numero dei pasti complessivo presunto è il seguente:

- per l'anno scolastico 2017/2018 : 6350
(dal 01/01/2018 al 30/06/2018)
- per l'anno scolastico 2018/2019 : 10.500
- per l'anno scolastico 2019/2020 : 10.500
- per l'anno scolastico 2020/2021 : 10.500
- per l'anno scolastico 2021/2022 : 10.500

Si prevede sin da ora la possibilità di effettuare una proroga tecnica del servizio per l'espletamento della nuova gara sino al 31/12/2022 che comporterà la somministrazione di presunti 4.150 pasti.

Il numero dei pasti è puramente orientativo, calcolato sulle attuali richieste di iscrizione alla mensa e potrà subire variazioni sia in base alle iscrizioni sia in base all'organizzazione scolastica definita annualmente dai competenti organi e comunicata anticipatamente al gestore dal Responsabile del Servizio .

Le prestazioni da fornire potranno essere aumentate o ridotte da parte dell'Amministrazione, per eventuali ulteriori esigenze, fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo netto contrattuale, alle condizioni determinate in sede di gara, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità.

Potrà inoltre essere richiesta la preparazione e la distribuzione di pasti da somministrare a domicilio agli anziani, e/o a persone svantaggiate seguite dai servizi sociali, secondo quanto meglio individuato dall'Amministrazione Comunale al momento dell'attivazione del servizio, alle condizioni disciplinate dal presente capitolato ed al prezzo fissato in sede di gara per i pasti della ristorazione scolastica. I pasti saranno identici a quelli preparati per la scuola e saranno forniti presso la refezione scolastica insieme a quelli per gli alunni. Un incaricato del Comune li preleverà per portarli al domicilio dell'utente. La quantificazione dei suddetti pasti, essendo prevedibilmente di numero minimo (indicativamente 1.000 per l'intero periodo considerato) può essere ritenuta compresa nel numero di pasti sopra riportato.

ART. 2 - GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE SERVIZIO ASPORTO - MODALITA' DI EROGAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti con il sistema del legame fresco/caldo per gli alunni della scuola primaria di Calendasco per il numero di pasti di cui all'art. 1 (da considerarsi indicativo) da preparare presso il centro di cottura della ditta e da consegnare e distribuire presso la refezione scolastica di Calendasco.

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della ditta appaltatrice.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria allo scopo adibita.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre trasportare con mezzi propri idonei allo scopo e distribuire agli alunni i pasti nei locali adibiti alla refezione scolastica presso l'istituto di Calendasco: l'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e scodellato a temperatura tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche.

La ditta aggiudicataria è tenuta altresì a pulire giornalmente e con le modalità di cui appresso i locali adibiti a distribuzione ed i locali adibiti a refezione ed i relativi servizi.

I pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero molto vario, i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione verranno concordati con la dietista dell'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio, rispettando un minimo di criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora sorgessero esigenze diverse.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad adibire personale sufficiente per garantire un servizio rapido ed efficiente, che dovrà esattamente corrispondere a quanto dichiarato in fase di offerta.

Al fine di garantire l'igienicità e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche proprie dei cibi, tra il confezionamento e la somministrazione deve trascorrere il minor tempo possibile e comunque non più di trenta minuti.

Le date di apertura, chiusura, sospensione delle lezioni durante l'anno scolastico, nonché gli orari di fruizione del pasto nelle scuole, sono quelle definite dalle preposte Autorità scolastiche.

Il servizio oggetto del presente capitolato dovrà essere erogato alle condizioni di cui appresso:

a) Mezzi per il trasporto

I mezzi di trasporto dovranno possedere i requisiti igienico- sanitari previsti dalla normativa igienico sanitaria vigente e dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati e rivestiti interamente con materiali facilmente lavabili.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti nonché puliti e sanificati nel rispetto della normativa vigente, la sanificazione dovrà avvenire almeno settimanalmente;

b) Contenitori alimenti utilizzati per il trasporto

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa igienico – sanitaria vigente e tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai 65°C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore ai 10°C.

I pasti dovranno essere contenuti in contenitori gastro- norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione e successivamente inseriti in casse termiche. Le gastro- norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

I primi piatti, (pasta o riso, minestre in brodo), devono essere cotti appena prima del trasporto, al fine di evitare che lo stazionamento, per tempi lunghi, all'interno dei contenitori termici, provochi una eccessiva cottura dell'alimento stesso modificandone così i caratteri organolettici e la gradevolezza. Inoltre devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché dal parmigiano reggiano e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva.

L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata, ecc.) per i quali la ditta aggiudicataria deve fornire l'occorrente per i condimenti: olio, sale e aceto o limone.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastro- norm quali ad esempio pizza, frittata, sfornato e pesce al forno, deve essere effettuato interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e posto all'interno dei contenitori termici. La frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. La verdura cruda tagliata e lavata deve essere trasportata a temperatura idonea.

c) Posate d'acciaio e stoviglie occorrenti al corretto funzionamento della mensa e del refettorio.

All'inizio del servizio e successivamente all'inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà consegnare presso la mensa una quantità di posate di acciaio, di stoviglie di ceramica e bicchieri di vetro per consentire che sia sempre disponibile un set "pasto", svincolato dalla consegna del pasto del giorno.

ART. 3 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

1. Svolgere il servizio nei modi indicati nel presente capitolato;
2. La pulizia e sanificazione degli ambienti di distribuzione, della mensa e dei relativi servizi prima dell'inizio del servizio e successivamente prima dell'inizio dell'anno scolastico;
3. Assicurare personale qualificato in numero idoneo tale da garantire l'intero servizio;
4. La fornitura dei pasti che dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente presso il centro cottura della ditta aggiudicataria. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e scodellato a temperatura tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche.
5. Il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso il plesso scolastico di Via Roma. Prima della distribuzione dei pasti. Il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'allestimento della postazione di distribuzione, dei tavoli con tovagliette monouso, posate, tovaglioli di carta, bicchieri, acqua e pane. Gli alunni riceveranno le pietanze al tavolo. Durante il servizio il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà indossare la divisa prescritta con copricapo, capelli raccolti, guanti monouso; la divisa dovrà essere sempre pulita ed utilizzata solo per il servizio.
6. La fornitura dei materiali accessori alla distribuzione e consumo dei pasti (tovaglioli e tovagliette di carta).
7. La fornitura dei prodotti di pulizia, il riassetto delle sedi di refezione scolastica, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche. Al termine del pranzo il personale della Ditta Aggiudicataria dovrà procedere al riassetto delle sale adibite a refezione scolastica. Le pulizie ordinarie dei locali interessati (locale distribuzione, refettorio, servizi e disimpegni) dovranno avere cadenza quotidiana, quelle straordinarie cadenza quindicinale (ivi inclusi i vetri, porte finestre e pareti lavabili). I locali dovranno sempre essere

mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti ed in particolare del D. Lgs. 155/97 e successive modificazioni. Queste operazioni dovranno essere eseguite a cura della Ditta Aggiudicataria la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione del servizio.

8. La predisposizione di piani di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure relative all'analisi dei rischi, all'identificazione ed al controllo dei punti critici e ad evitare il pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al D. Lgs. 155/97 e messa in atto degli stessi.
9. Garantire per ogni prodotto il sistema di rintracciabilità (Reg.. CE 178/02).
10. La fornitura delle attrezzature mobili, inclusi i contenitori gastro - norm ed i mezzi di trasporto necessari alla gestione del servizio presso il plesso scolastico di Via Roma, la cui proprietà rimarrà in capo alla Ditta Aggiudicataria.
11. La manutenzione ed il reintegro di tutte le attrezzature mobili e delle stoviglie, che non dovranno essere a perdere. Le attrezzature reintegrate rimarranno di proprietà della Ditta Aggiudicataria.
12. Il materiale di proprietà comunale consumato o distrutto per colpa della Ditta dovrà essere reintegrato e resterà al Comune.
13. La raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni alla sede di refezione scolastica, secondo le indicazioni del Comune, il residuo dell'olio usato dovrà essere smaltito secondo le norme vigenti.
14. La riscossione direttamente dagli utenti del costo del pasto con modalità telematica o mediante buoni pasto. Nel caso di utilizzo dei buoni pasto gli stessi devono essere stampati e distribuiti agli utenti direttamente dalla ditta affidataria del servizio.
All'amministrazione comunale verranno fatturati i pasti relativi agli insegnanti ed alla commissione mensa e quelli relativi a minori seguiti dai servizi sociali per i quali il Comune comunicherà di volersi accollare il costo del pasto.
Nel caso alcuni utenti non assolvessero all'obbligo di pagamento di uno o più pasti la Ditta ne segnalerà il nominativo al Comune che si farà carico delle procedure per riscuotere quanto dovuto dai medesimi e pagherà all'appaltatore il corrispettivo dovuto dietro presentazione di regolare fattura elettronica.
15. La distribuzione dei menù a tutti gli utenti.
16. Ai fini della tracciabilità dei pagamenti l'appaltatore si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.
17. Avere la disponibilità, per tutta la durata del contratto d'appalto, di un idoneo centro di cottura alternativo per la gestione delle emergenze in caso di indisponibilità del centro di cottura primario.

ART. 4 – PRESTAZIONI PARTICOLARI

Nel caso di uscite didattiche, anche per un numero parziale di alunni, potrà essere richiesta la sostituzione del pasto con la preparazione di un pranzo "al sacco", preparato in giornata, per ciascun partecipante, costituito in linea di massima da:

- 2 (due) panini imbottiti con salume e/o formaggio
- 2 (due) frutti;
- 1 (una) tavoletta di cioccolata
- 1/2 lt di acqua minerale naturale.

ART. 5 – CARATTERISTICHE DEI PASTI

L'aggiudicatario dovrà gestire il servizio di refezione scolastica seguendo il menù e le tabelle dietetiche predisposta dall'Azienda USL, allegate al presente capitolato sotto la **lettera "A"**.

Ogni pasto dovrà comprendere:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- frutta fresca
- pane fresco
- ½ litro di acqua minerale naturale

Qualora sorgesse la necessità di variare il menù nel corso della validità del contratto, la Ditta Appaltatrice si impegna ad osservare le modifiche che verranno concordate.

ART. 6 – VARIAZIONE AL MENU'

Variazioni al menù, comunque da concordare con il servizio dietologico dell'A.U.S.L. competente, sono possibili:

a) per casi documentati e certificati di intolleranza/allergia alimentare, stati patologici e per motivi etico-religiosi: in tal caso la ditta dovrà provvedere alla preparazione delle diete speciali segnalate da apposite certificazioni e concordate con la dietista incaricata senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

Nel caso di asporto delle diete speciali personalizzate la Ditta dovrà fornire appositi contenitori monoporzione sigillati, in acciaio inox veicolati in contenitori termici. Le diete speciali personalizzate saranno contrassegnate con cognome e nome dell'utente così da essere chiaramente identificabili dal personale addetto alla distribuzione del pasto;

b) per le diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta apposita richiesta dal genitore entro le ore 9:00 del giorno stesso. In tal caso : la ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano del certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o crudo affettato finissimo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore. Le diete in bianco devono avere una durata massima di cinque giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico. La preparazione delle diete in bianco dovrà avvenire con le modalità e caratteristiche di cui al successivo art. 7.

ART. 7 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI, MODALITA' DI FORNITURA E TRACCIABILITA'.

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

Nell'acquisto dei prodotti si dovrà tener conto delle direttive dell'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio e si dovrà fare riferimento all'allegato B) "Tabelle merceologiche - Specifiche generali per tutte le derrate alimentari (prodotti freschi o sottovuoto di provenienza nazionale) che diventa parte integrante del presente capitolato.

Inoltre la ditta si impegna a fornire i prodotti esattamente corrispondenti a quanto dichiarato in sede d'offerta, oltre a quelli previsti nelle schede merceologiche allegate al presente capitolato.

La qualità del pasto, confezionato e servito nell'ambito della ristorazione scolastica, dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate che dovranno essere di qualità superiore o di prima qualità e delle quali la Ditta dovrà fornire elenco con descrizione dettagliata.

La Ditta appaltatrice dovrà fornire all'Amministrazione Comunale l'elenco dei fornitori delle materie prime.

La Ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.

La 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 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;
- a comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Per qualità si intende "la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica".

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

- precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- rispondenza delle derrate a quanto stabilito nell'allegato B del presente Capitolato "Caratteristiche merceologiche degli alimenti";
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste tali da garantire una perfetta conservazione del prodotto, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato: confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.;
- rispondenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento in quanto ad aspetto, colore, odore, consistenza;
- mezzi di trasporto regolarmente autorizzati come per legge, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es: appartenenza a un Consorzio di produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza all'interno dello stabilimento di produzione di un laboratorio per il controllo della qualità);
- modalità di conservazione o di deposito presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;

- fornitura regolare a peso netto.

Inoltre si dovranno prevedere:

- l'impiego di modalità di cottura idonee quali la bollitura, al vapore, al forno, ai ferri (senza bruciature) con l'esclusione dei fritti per evitare la formazione di sostanze tossiche quali acroleina, ecc;
- per la fornitura del pasto, il contorno deve intendersi come verdura fresca di stagione e comunque intesa come la somministrazione di almeno un contorno di verdura cruda;
- pasti preparati a partire da materie prime fresche e non possono essere confezionati a base di precotti.

I pasti, che verranno cotti e confezionati in un centro di cottura nelle disponibilità dell'azienda fornitrice del servizio, dovranno essere consegnati presso la sede scolastica posta in Calendasco Via Roma n. 11 per la somministrazione, in un tempo non superiore a 40 minuti decorrenti dal confezionamento degli stessi.

Il centro di cottura primario, come pure il centro alternativo per le emergenze di cui all'art. 3 c. 17 del presente Capitolato, da utilizzare per la preparazione dei pasti, deve essere nella piena disponibilità della ditta per una durata pari al contratto d'appalto, comprensivo del periodo massimo di proroga tecnica, e deve essere idoneo, sotto il profilo igienico sanitario, per la produzione di pasti da asporto e dimensionato in modo adeguato alle quantità da produrre, nonché svolgere attività riservata allo svolgimento di servizi per la ristorazione collettiva.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di ottima qualità e di prima scelta.

La ditta deve essere in possesso della certificazione di qualità conforme alla normativa UNI EN ISO 9001-2008 o UNI EN ISO 9001:2015 e della certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2004 o UNI EN ISO 14001:2015.

L'aggiudicatario deve garantire il confezionamento dei pasti in giornata, rispettando il menù predisposto dall'Azienda USL e deve comunque garantire l'impiego di materie prime conformi al presente capitolato di cui all'allegato B).

Non è ammesso il riutilizzo di avanzi o di vivande già poste in distribuzione in turni precedenti.

Per i prodotti biologici che la ditta ha l'obbligo di fornire si fa puntualmente riferimento all'allegato B).

ART. 8 – CARATTERISTICHE DEL PERSONALE IMPIEGATO

Prima della firma del contratto, la Ditta individua un referente, di cui dovrà fornire un recapito telefonico, che risponde dei rapporti fra esecutore e Amministrazione e che rappresenta per l'Amministrazione la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene all'organizzazione del servizio.

La Ditta dovrà impiegare un numero adeguato di addetti in modo da:

- assicurare la presenza di personale addetto alla distribuzione con un rapporto minimo personale/utenti di 1/30.
- assicurare un numero minimo di ore 2 (due) giornaliere per la pulizia e disinfezione di tutti i locali utilizzati per la refezione scolastica nonché dei relativi servizi;

Dovrà individuare il Responsabile dell'autocontrollo HACCP. Il manuale e la documentazione completa di schede relative alla verifica dell'applicazione dell'autocontrollo, dovranno essere conservati sul luogo.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta dovrà fornire al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato ed ogni sua variazione, la documentazione della formazione sul sistema di autocontrollo HACCP e copia dell'attestato di formazione di cui alla L.R. 11 del 24/06/2003.

Nell'utilizzo degli impianti e delle attrezzature la Ditta dovrà impiegare personale idoneo e al fine qualificato, secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo disposizioni emanate in materia conformi alle norme di legge antinfortunistica.

E' fatto obbligo agli addetti al servizio di comunicare immediatamente all'Amministrazione comunale quelle circostanze e quei fatti, che rilevati nell'espletamento del loro compito, possono impedire il regolare adempimento del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'appaltatore di trasferire altrove il personale ritenuto inadeguato al servizio per comprovati motivi.

Le spese per il personale saranno a carico della Ditta con responsabilità per tutto quanto riguarda lo stesso.

La Ditta è obbligata ad osservare i contratti collettivi vigenti per la categoria di lavoratori del settore specifico. Si fa carico del regolare versamento dei contributi previdenziali e di malattia dovuti al personale per contratto e per legge nonché di quelli relativi all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

In ogni momento il Comune può richiedere apposita documentazione per verificare la regolare assunzione del personale impiegato.

Il personale della Ditta aggiudicataria è tenuto a rispettare il codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni e dei dipendenti del Comune di Calendasco.

ART. 9 – CALUSOLA SOCIALE

L'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, (TAR Abruzzo sez.I sentenza del 01.01.2015 n.6.Cons. Stato, V, 15 giugno 2009, n. 3900; in argomento cfr. Parere Avcp n. 44/2010 e delibera Avcp n.97/2012). In particolare sarà garantito il mantenimento dell'anzianità maturata nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici così come previsti dal contratto nazionale di lavoro.

ART. 10 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Le prestazioni dovranno essere assicurate nei giorni di apertura delle scuole stabiliti nel calendario scolastico secondo le indicazioni che verranno impartite dal Responsabile del Servizio del Comune in base alle necessità organizzative espresse dal Dirigente scolastico.

Gli orari di inizio fruizione pasto e le classi interessate al servizio sono comunicati annualmente e anticipatamente, rispetto all'avvio del servizio, dal Responsabile del servizio del Comune.

Si prospetta indicativamente un utilizzo del servizio come di seguito indicato:

ORARIO FRUIZIONE DEI PASTI	<i>Scuola primaria Via Roma</i> 12,30
----------------------------------	--

Qualora venisse utilizzato il sistema dei buoni mensa:

. l'istituto scolastico, fruitore del servizio, si assume l'impegno di raccogliere i medesimi e di comunicare giornalmente al gestore o suo incaricato il numero dei pasti occorrenti per il giorno entro le ore 9,30.

- gli alunni che escono da scuola dopo le ore 10,00 e non usufruiscono del pasto per motivi personali, non possono riutilizzare il buono mensa già consegnato.

- gli utenti dovranno fornirsi di appositi buoni pasto in distribuzione presso i punti indicati all'Amministrazione comunale dalla Ditta appaltatrice. L'utente dovrà rilasciare il buono pasto al personale scolastico competente.

ART. 11 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In riferimento a quanto disposto dalla normativa in materia di garanzie minime essenziali nei pubblici servizi in casi di sciopero, l'appaltatore è tenuto ad uniformare la propria autoregolamentazione del diritto di sciopero a quella in vigore per il personale dell'Amministrazione addetto a servizi analoghi.

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà dare notizia con tempestività.

Resta comunque stabilito che in ogni caso di impedimento l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti della scuola.

ART. 12 – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

Il Comune provvede:

1. alla consegna dei locali di distribuzione, servizi accessori e locali refettorio di Via Roma n. 11 in perfetto stato d'uso, ad effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi e dei relativi impianti;
2. all'acquisizione delle relative autorizzazioni d'uso e autorizzazione sanitaria;
3. alla fornitura delle attrezzature mobili attualmente in dotazione e nello stato d'uso in cui si trovano;
4. alla fornitura di energia elettrica, acqua, riscaldamento inerenti il funzionamento della mensa;
5. ad assicurare la raccolta dei buoni mensa, qualora utilizzati, da parte dell'Istituto scolastico entro le ore 9,30 di ogni giorno.

Le attività relative alla direzione dell'esecuzione del contratto sono svolte dal Responsabile del Servizio o da altro soggetto con competenza specifica, a tal fine individuato.

ART. 13 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 14 – CONTROLLI E VIGILANZA SULL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo dell’appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei. Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull’igiene dei locali, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Nell’effettuazione dei controlli il Comune si riserva la facoltà di chiedere, avvalendosi anche dei servizi dell’A.U.S.L. competenti, eventuali analisi merceologiche e microbiologiche, con costi a carico della ditta aggiudicataria.

Inoltre i membri della Commissione mensa potranno effettuare controlli senza preavviso.

La ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

La Ditta dovrà comunque effettuare tutti i controlli su alimenti in entrata ed uscita e sulle attrezzature in uso per il servizio secondo le modalità previste dalle norme di legge e regolamenti di tempo in tempo vigenti.

La Ditta aggiudicataria libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART. 15 – DURATA

L’appalto ha durata per il periodo dal 01/01/2018 al 30/06/2022. Su richiesta del Comune l’aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto.

Ai sensi dell’art. 32, comma 8 del D.lgs n. 50/2016, il Comune si riserva di chiedere l’esecuzione anticipata del contratto, sotto riserva di legge, qualora necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

Alla scadenza del contratto, ai sensi e per gli effetti dell’art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016, il Comune di Calendasco si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all’affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 4 (quattro) mesi, alle medesime condizioni contrattuali. Si precisa che la decisione di ricorrere all’opzione di proroga tecnica rientra nella discrezionalità del Comune di Calendasco ed è quindi insindacabile da parte della ditta appaltatrice.

Qualora il Comune medesimo ritenga di avvalersi della facoltà di cui sopra, è tenuto a darne comunicazione al fornitore tre mesi prima della scadenza naturale del contratto a mezzo PEC."

Le prestazioni dovranno essere svolte ordinariamente come da calendario scolastico definito dal Dirigente Scolastico, secondo quanto stabilito dal Ministero della Pubblica Istruzione e dovranno essere funzionali ai bisogni degli utenti.

ART. 16 – CORRISPETTIVO DELL’APPALTO

Il corrispettivo dell’appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell’appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto al netto del ribasso offerto da moltiplicare per il numero dei pasti da erogarsi annualmente.

Tale prezzo verrà adeguato a partire dal secondo anno dall’inizio dell’appalto in base all’aumento del "costo della vita" rilevato dall’ISTAT riguardante l’anno solare precedente..

La fatturazione elettronica verrà eseguita dalla Ditta appaltatrice al Comune mensilmente sulla base del numero dei pasti forniti agli utenti indicati all’art. 3 c. 14 del presente disciplinare e con applicazione dell’art. 44 del D.D.L. Stabilità 2015, che ha inserito nel D.P.R. n. 633/1972 l’art. 17-ter per il pagamento dell’IVA ("split system").

ART. 17 - REVISIONE PREZZO DERIVANTE DALLA VARIAZIONE DEL NUMERO DELLE PRESENZE

Qualora a causa dei programmi di razionalizzazione del sistema scolastico o di calo delle iscrizioni al servizio mensa, si riscontrino diminuzioni superiori al 50% del numero dei pasti preventivati, si procederà ad una revisione contrattuale del corrispettivo per ciascun pasto nella misura massima del 10% del costo unitario del pasto.

ART. 18 – INVENTARIO DEI BENI

All’inizio dell’attività verrà redatto in contraddittorio un verbale di ricognizione ed un inventario dei beni messi a disposizione per lo svolgimento del servizio. In tale verbale devono essere ricomprese le osservazioni della Ditta appaltatrice. Quest’ultima alla scadenza del contratto dovrà restituire i beni di cui sopra nelle stesse condizioni in cui si trovavano al momento dell’appalto, fatto salvo il deperimento dovuto alla normale usura.

La Ditta dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della stessa.

ART. 19 – SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

In relazione della natura della prestazione contrattuale il subappalto è vietato anche a garanzia del diretto controllo dei requisiti prestazionali dell'impresa aggiudicataria.

E' vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, a pena di risoluzione del contratto stesso, salvo espressa autorizzazione del Comune.

ART. 20 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La ditta é obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato a persone, a beni mobili, immobili ed attrezzature, derivanti da comportamenti di chiunque compresi terzi estranei; il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. La ditta dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 1.550.000,00 per sinistro e con un minimo di € 200.000,00 a persona a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i rischi derivanti al Comune in conseguenza dell'appalto.

E' fatta salva la facoltà degli utenti destinatari dei pasti di richiedere direttamente il risarcimento dei danni per eventuali anomalie del servizio, inadempimenti e rischi derivanti dal medesimo, alla ditta aggiudicataria la quale dovrà espressamente inserire nella suddetta polizza, fra i beneficiari oltre al Comune di Calendasco, anche il personale scolastico e gli alunni destinatari dei pasti, questi ultimi in persona di chi esercita la loro potestà.

In alternativa alla stipulazione di specifica polizza il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione Comunale, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri e che il massimale per sinistro è quello sopra indicato.

ART. 21 – DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia degli obblighi contrattuali la ditta risultata aggiudicataria dovrà **prestare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione ai sensi dell'art. 103 del DlgS 50/2016.**

ART. 22 – ESECUZIONE D'UFFICIO

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di provvedere a tutto carico e a spese dell'appaltatore, nel modo e con i mezzi ritenuti più opportuni e celeri per l'esecuzione del servizio, fatta salva la possibilità di ricorrere alla risoluzione del contratto nei casi di cui appresso.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle, oltre al pagamento della penale di cui appresso.

L'Amministrazione comunale per il pagamento di quanto sopra potrà rivalersi sulla cauzione.

ART. 23 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 113 bis del D. Lgs. 50/2016, nel caso in cui si verificassero ritardi verrà applicata alla ditta aggiudicataria una penale corrispondente all'1 per mille del valore corrispondente alla/e quota/e dei corrispettivi giornalieri per ogni giorno fino al completo ripristino dell'inadempienza.

La ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa e da azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ad obblighi contrattuali, trascuratezza nel servizio.

E' altresì direttamente responsabile dell'operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

In caso di negligenza o di mancanza dell'appaltatore degli obblighi stabiliti nel presente capitolato, la Giunta Comunale si riserva di provvedere a tutto carico e a spese dell'appaltatore, nel modo e con quelle discipline che fossero ritenute opportune e più spedite per l'esecuzione del servizio.

Le spese per quanto eseguito d'ufficio sono a carico dell'appaltatore che dovrà rifonderle all'Amministrazione Comunale, oltre al pagamento di una penale giornaliera di € 200.00 :

- quando la ditta si renda colpevole di frode, o in caso di fallimento;
- inosservanza di uno o più impegni assunti;
- quando ceda ad altri, in tutto o in parte, direttamente o indirettamente obblighi e diritti inerenti il servizio, senza preventiva autorizzazione del Comune;
- per ogni inadempienza, infrazione o fatti qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da contestazione scritta da parte del Comune che indicherà il termine entro il quale l'aggiudicatario dovrà fornire la propria risposta. Qualora le controdeduzioni dell'aggiudicatario, non pervenissero nel termine assegnato o risultassero inadeguate, il Comune procederà all'applicazione delle penali, fermo restando che l'applicazione di più penalità nell'arco di 12 mesi, potrà comportare da parte dell'Amministrazione committente la facoltà di procedere alla risoluzione anticipata del contratto, oltre ai danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, il Comune di Calendasco potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La ditta aggiudicataria deve comunque effettuare il Servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura nel luogo e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto. E' inoltre responsabile del buon andamento del Servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza all'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta aggiudicataria o al personale da essa dipendente.

ART. 24 - REGOLAMENTI E LEGGI

La ditta ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni, derivanti da leggi e regolamenti CE, nazionali e regionali, attinenti al servizio.

ART. 25 – RISOLUZIONE

Per la risoluzione del contratto trova applicazione l'art. 108 del D.lgs. n. 50/2016, nonché gli articoli 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, con la semplice comunicazione da parte dell'ente committente all'affidatario di voler avvalersi della clausola risolutiva espressa:

- qualora l'affidatario non adempia agli obblighi di tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9bis della legge n. 136/2010.
- qualora venga accertato il venir meno dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura nonché per la stipula del contratto;
- nel caso di reiterati e aggravati inadempimenti imputabili all'aggiudicatario, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale, al di fuori dei casi di cui all'articolo 108 del D.lgs. n. 50 del 2016 ;
- nei casi di cessione del credito o di cessione del contratto, non autorizzati;
- qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte;
- nel caso di violazione delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- nel caso di violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- per violazione da parte dell'affidatario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionali e di cui al Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Calendasco.

Nel caso di risoluzione del Contratto, il Comune ha diritto di escutere la cauzione definitiva.

Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata all'aggiudicatario con le modalità previste dalla vigente normativa. In ogni caso, resta fermo il diritto del Comune al risarcimento dell'ulteriore danno.

Nel caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario avrà diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del Contratto.

In caso di risoluzione del contratto per grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune si riserva la facoltà di disporre l'esclusione dell'aggiudicatario dalla partecipazione alle procedure per un periodo non inferiore ad un anno.

ART. 26 – RECESSO

Per il recesso dal contratto trova applicazione l'articolo 109 del D.lgs n. 50 del 2016 .

Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto anche, ai sensi di quanto previsto dall'art. 1 comma 13 del D.L. 95/2012, convertito con modificazioni nella Legge 135/2012, qualora i parametri di una nuova convenzione stipulata da Consip S.p.A. o dalla Centrale di committenza regionale (Intercent-ER) per identico servizio, siano migliorativi rispetto alle condizioni del presente appalto, senza che l'aggiudicatario possa avanzare pretesa alcuna salvo il pagamento delle prestazioni eseguite.

ART. 27 – CONTROVERSIE

La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'Amministrazione e dall'appaltatore, avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice Civile.

La proposta di transazione può essere formulata:

- a) dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del dirigente competente dell'Amministrazione;
- b) dal dirigente competente dell'Amministrazione, per essere rivolta all'appaltatore, previa audizione del medesimo.

La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità.

Tutte le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione e relativamente al presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti, saranno deferite all'autorità giudiziaria competente per territorio.

ART. 28 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

La stipula del contratto con la ditta aggiudicataria è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Le spese di predisposizione e redazione del contratto e delle relative imposte sono a carico della ditta aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 216, comma 11 del D.L.gs. 50/2016, le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale del bando di gara saranno rimborsate alla Centrale Unica di Committenza della Provincia di Piacenza dalla ditta aggiudicataria entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'Amministrazione si riserva, in relazione a casi di straordinaria necessità, determinati da situazione contingibili ed urgenti, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposita comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 29 – CLAUSOLA DI RINVIO

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato o regolato erroneamente si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

Le disposizioni ivi previste si intendono integrate con quanto stabilito nel disciplinare.

Si applicheranno inoltre le leggi ed i regolamenti che venissero emanati nel corso del contratto comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto.

Allegato A


SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
 Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza
Direzione Assistenziale
 Servizio Dietetico Aziendale
 Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

Tabelle dietetiche per Nido d'infanzia, Materna, Elementare, Media, Secondaria II Grado

	ALIMENTI	1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-11 ANNI	11-14 ANNI	14 -18 ANNI
1° piatto in brodo o asciutto: Minestre in brodo, in brodo con verdure, minestre con legumi, anolini pasta o riso asciutti con verdure, legumi, al ragù, al sugo di pesce, gnocchi, lasagne, pisarei, polenta	Pasta o riso (in brodo)	g 30	g. 30	g. 40	g. 40	g. 40
	Pasta o riso (asciutti), farina di mais	g 50	g. 60	g. 70	g. 80	g. 90
	Crostini di pane per brodo	-	g.30	g.40	g.50	g.50
	Pisarei	-	g.100	g.110	g.120	g.130
	Gnocchi	-	g.150	g.180	g.200	g.250
	Tortelli freschi	-	g.100	g.130	g.150	g.180
	Anolini/tortellini freschi (in brodo)	-	g.50	g.70	g. 80	g. 90
	Lasagne pasta	g.30	g.40	g.50	g.60	g.70
	Lasagne porzione	g.130	g.150	g.200	g.230	g.250
	Verdure e legumi nelle preparazioni	Legumi surgelati (nei sughi)	g.20	g.25	g.30	g.30
Verdura per passato		g 80	g 100	g 120	g 150	g.180
Pomodoro sugo (pelati)		g 40	g 50	g 60	g 70	g. 80
Condimenti nelle preparazioni: Olio extravergine di oliva, grana		Olio d'oliva extra vergine	g. 5	g 5	g 10	g 10
	Parmigiano o Grana grattugiati	g. 5	g.5	g 10	g 10	g.10
2° piatto: al forno, lessato, in umido carni: vitellone, pollo, tacchino, maiale pesce: merluzzo, nasello, sogliola, platessa uova frittata, rollè, tortino patate-verdura formaggi: grana, parmigiano,emmental ricotta, mozzarella, crescenza, salumi: prosciutto cotto - crudo DOP	Carne	g 50	g 60	g 90	g 100	g.120
	Pesce	g 60	g 80	g 100	g 130	g.150
	Formaggio stagionato	g 40	g 40	g 50	g 60	g.70
	Formaggio fresco	g 60	g 70	g 80	g 100	g.100
	Pizza	g.100	g.120	g.150	g.180	g.200
	Base per pizza	g.90	g.110	g.140	g.160	g.180
	Prosciutto cotto - crudo	-	g 50	g 60	g 70	g.80
	Uova	g.50 (1)	g.50	g.80(1 + ½)	g.80(1 + ½)	g.100 (2)

Alimenti per diete speciali:

alimenti	senza glutine	aproteici	Senza proteine latte vaccino e lattosio	Senza proteine latte vaccino e uovo
Pasta	Pasta senza glutine	pasta aproteica		
Pane	Pane senza glutine	pane aproteico		
Base per pizza	Base per pizza senza glutine	base per pizza aproteica	base per pizza senza proteine del latte vaccino e lattosio	
Farina	-Farina senza glutine -Farina autolievitante senza glutine e proteine del latte vaccino senza lievito	farina aproteica		
Biscotti	Biscotti senza glutine	biscotti aproteici	biscotti senza proteine del latte vaccino e lattosio	biscotti senza proteine del latte vaccino e uovo
Merende	Merende senza glutine	merende aproteiche	merende senza proteine del latte vaccino e lattosio	merende senza proteine del latte vaccino e uovo
Salumi	Prosciutto cotto senza glutine lattosio e proteine del latte vaccino		Prosciutto cotto senza glutine lattosio e proteine del latte vaccino	

	ALIMENTI	ALIMENTI				
		1-3 ANNI	3-6 ANNI	6-11 ANNI	11-14 ANNI	14 -18 ANNI
Pane, Patate, Contorni	Pane	g 30	g 40	g 60	g 70	g.80
	Patate – legumi contorno	g.60	g.80	g.100	g.120	g.130
Verdura cruda e cotta di stagione	Insalata in foglia	g 20	g 20	g 30	g 40	g.50
	Verdure varie contorno	g 80	g 100	g 150	g 180	g.200
Frutta fresca di stagione: mele, pere, mandarance, arance, banane, pesche, albicocche, prugne, fragole, ciliegie, melone, cocomero, uva, kiwi	Frutta	g 100	g 100	g 150	g 150	g.200
Alimenti per merenda: latte fresco pastorizzato, yogurt, biscotti secchi tipo Oro Saiwa, pane comune, marmellata extra, focaccia, ciambella	Latte fresco merenda	g 150	g 150			
	Yogurt merenda	g 125	g 125			
	Biscotti merenda	g 25	g 30			
	Pane merenda	g 30	g 50			
	Marmellata extra	g. 25	g 30			
	Focaccia	-	g.50			
	Ciambella	g.40	g.50			
Frutta fresca di stagione (mattino)	Frutta per spuntino a metà mattino	g.100	g.150	g.150	g.150	g.200

Gli alimenti sono considerati al crudo e al netto degli scarti.

Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

Direzione Assistenziale

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

Primavera – Estate

Menù Scuola Primaria e Secondaria di I° grado - PRIMAVERA - ESTATE					
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Pomodori	Pasta con olive Hamburger di vitellone Carote julienne	Risotto primavera o con zucchine Caprese: pomodoro, mozzarella, basilico	Pasta al pesto Arrosto di fesa di tacchino al limone Insalata mista	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Fagiolini
2	Pasta al ragù Formaggi /Tortino di ricotta Zucchine al forno/ Pinzimonio di verdura	Pasta al peperone/ aglio e olio Prosciutto crudo e melone o patate al forno(in primavera)	Minestrina* in passato di verdura Pizza margherita Insalata mista	Riso e salvia o con la zucca Bocconcini di pollo Pomodori	Pasta/ gnocchi al pomodoro Frittata con verdure Carote julienne
3	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza pomodori	Lasagne alla bolognese Grana padano* Insalata/ Pinzimonio di verdura	Minestrina di verdure con riso/pastina Torta di patate o patate duchessa carote /fagiolini	Pasta alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno Piselli al burro	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Pomodori
4	Pasta con zucchine/piselli Formaggi misti/prosciutto crudo Fantasia di ortaggi/melone	Risotto parmigiana/zucca/porri i Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodoro	Pasta pomodoro e basilico Hamburger di vitellone Peperonata	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Spinaci al burro	Pasta al sugo di pomodoro/pesce Crocchette di pesce/ o di verdura Insalata e carote
5	Minestrina vegetale con pastina /orzo Rotolo di frittata Pomodoro	Pasta al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo alle erbe Carote julienne	<i>Pasta al burro e grana</i> Arrosto di vitellone con verdure Piselli	Lasagne al pesto Formaggi misti* Insalata	Risotto allo zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Fagiolini e patate
6	Pastina in brodo di carne/vegetale Bollito con salsa rossa /polpettine Zucchine al forno	<i>Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò</i> Grana Padano insalata	Pasta aglio e olio Sogliola/Platessa gratinata Insalata mista	Pasta con zucca/zucchine o risotto parmigiana Bocconcini o scaloppine di pollo Pomodori	Pasta al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Carote julienne

Inizio a settembre – data fine menù: fine ottobre

Inizio ad aprile – data fine menu: giugno

NOTE:* le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti “unici”

- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

Servizio Dietetico Aziendale

Tel. 0523 302204 - Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

Autunno – Inverno

Menù Scuola Primaria e Secondaria di I° grado - AUTUNNO – INVERNO					
Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta in bianco con olive Prosciutto crudo o cotto Patate al forno	Pasta al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Verza	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno /pizzaiola Insalata	Polenta/Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie/Carote	Minestrina vegetale Patate duchessa o torta di patate finocchi
2	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone affettato Verza	Pasta alla pizzaiola Arrosto di lonza alla mela Purè	Pasta e fagioli Crocchette di ricotta/Bocconcini di mozzarella Carote julienne	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro	Minestrina di verdura con pastina* Pizza margherita Finocchi
3	Pasta al ragù di vitellone Scaglie di grana/ Provolone Valpadana DOP Finocchi	Passato di verdura con crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino Carote julienne	Pasta ricotta e spinaci Frittata al forno Insalata	Polenta/ Pasta bianca Spezzatino di vitellone con piselli in umido	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Patate al prezzemolo
4	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Carote julienne	Pasta e fagioli/pisarei e fasò Coppa piacentina/Formaggi/ Provolone Valpadana DOP* Insalata	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger di vitellone con salsa rossa Finocchi	Minestrina vegetale Arrosto o polpettone di tacchino Verza o broccoli gratinati	Pasta aglio olio/Pasta al sugo di pesce Crocchette di pesce/ o di verdura Insalata mista
5	Pasta al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Erbette al burro	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Insalata mista	Pasta e piselli Scaloppina/bocconcini di pollo agli agrumi Carote julienne	Risotto allo zafferano Polpettone di vitellone Fagiolini	Pasta all'olio/ burro Filetto di pesce al forno Patate al prezzemolo
6	Pasta con ricotta e zucca o spinaci Arrosto di lonza Piselli in umido	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone con salsa rossa o verde Finocchi	Pasta bianca Sogliola/platessa gratinata Insalata mista	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote julienne	Risotto al pomodoro/parmigiana Frittata al forno Verza

Inizio menù a fine ottobre- fine menù ad inizio aprile

NOTE:

- * le porzioni vengono dimezzate perché associati a piatti "unici"
- non viene impiegata pasta all'uovo nel menù
- le verdure indicate possono essere sostituite con altre
- i contorni sono conditi solo con olio extravergine

TABELLE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI (PRODOTTI FRESCI O SOTTOVUOTO DI PROVENIENZA NAZIONALE)

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di “qualità superiore”.

Per “qualità” s’intende quell’igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

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

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Etichetta con indicazione che l’alimento non contiene sostanze ed ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell’alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od a una 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);
- Impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare, a peso netto.
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato. In aggiunta a quanto sopra specificato, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire l’impiego di prodotti provenienti da culture biologiche in misura dichiarata in sede di gara.

Si richiede di garantire la qualità organolettica e la sicurezza per le materie prime da utilizzare per la preparazione della dieta speciale per soggetti celiaci che necessitano di una alimentazione completamente priva di glutine, quindi oltre ai prodotti e alle materie prime naturalmente senza glutine, quali frutta e verdura fresca, carne fresca, prosciutto crudo, oli e burro, ecc, per altre materie prime utilizzate nella preparazione di tali pasti (prodotti sostitutivi del pane, pasta, prodotti dolciari e salati da forno, pasta per pizza, prosciutto cotto, yogurt, confetture di frutta, formaggi di provenienza estera, farina di mais, ecc.) deve essere identificata in etichetta con sicurezza l’indicazione prevista dalla normativa che ne consenta l’uso.

Pertanto, si possono e devono utilizzare:

prodotti dietetici Notificati al Ministero della Salute,

prodotti con il marchio Spiga Barrata concessa dalla Associazione Italiana Celiachia,

prodotti alimentari di consumo corrente con dicitura **SENZA GLUTINE** ai sensi del Reg. CE 41/2009.

Come ulteriore fonte di informazione a garanzia della sicurezza alimentare è possibile utilizzare lo strumento del Prontuario A.I.C. che contiene tutti gli alimenti confezionati commercializzati sicuramente consentiti per l'alimentazione di soggetti celiaci.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA SOMMINISTRARE

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità conferita come materie prime.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane comune

Prodotto con farine tipo 0 o 00. seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 Luglio 1967 n. 580 Titolo III art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti prevista dall'art. 14 con l'aggiunta degli ingredienti prevista dall'art. 19.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione , relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge art. 7 legge n° 580/67 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca .

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n° 580/ 67 art. 16 e precisamente :

- pezzature fino a 70 g. massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g. massimo 31%
- pezzature da 1000 g. massimo 40%

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

La fornitura deve essere garantita :

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D. M. 21 Marzo 1973 e modificazioni del D. M. 25 Giugno 1981. D.M. 26/04/93 n. 220.
- in recipienti lavabili e muniti cri copertura e chiusura come da art.26 della legge 4 Luglio 1967 n°580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art.20 legge n° 580/67 nel caso si tratti di pane speciale .

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche :

- crosta dorata e croccante :
- mollica deve essere morbida, ma non collosa :
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica .
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Pasta per pizza

Preparata con farina di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 Gennaio 1992.

Crackers, fette biscottate e crostini

Devono essere prodotti in conformità al DPR n. 283 del 23/06/1993.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda cracker e fette biscottate, e non superiore al 10% con una tolleranza del 20% in peso per quanto riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n° 580 e D.M. 31 Marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere : burro, strutto e grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Biscotti

Prodotto dolciario tipico secco a marchio conosciuto e particolarmente indicato per l'alimentazione dei bambini. I prodotti devono essere conservati con modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza; gli ingredienti non devono contenere sostanze nocive; il contenuto di antiparassitari deve essere inferiore a 0,01 mg/kg; non devono contenere prodotti geneticamente modificati. I prodotti devono essere conformi al DPR n. 109 del 07.04.1999.

I prodotti devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. 109 del 27.01.1992.

Devono essere privi di coloranti, e aromatizzanti diversi da quelli previsti per le normative vigenti, non è conforme l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché olii e grassi idrogenati. I biscotti non devono essere dolcificati con edulcoranti di sintesi o edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. Devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche : il quantitativo richiesto dalla mensa deve pervenire adeguatamente confezionato e sigillato.

Gli automezzi autorizzati per il trasporto del pane, dal centro di produzione al consumo, devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca e comunque deve essere contenuto in apposite confezioni.

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

PRIMI PIATTI

Evitare le paste ripiene quali tortelli e tortellini freschi o congelati provenienti da laboratori esterni per i rischi sanitari ad essi collegati, tranne che in occasioni eccezionali in cui la cucina prepari direttamente e internamente a partire da materie prime fresche.

CEREALI E DERIVATI

• RISO :

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata. Non deve lasciare le mani incipriate e deve avere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e regolamenti, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore

gradevoli che non annuncino rancidità ed essere esente da difetti (grani spuntati, gessati, rotti ..) e resistente alla cottura. L'umidità non deve essere superiore al 15%.

A seconda delle preparazioni si richiederà : l'uso di riso Carnaroli (risotti), Arborio (minestre).

■ PASTA :

Deve essere pasta di semola di grano duro nei formati comuni. La pasta di semola di grano duro, ottenuta da farina preferibilmente di produzione biologica, deve possedere caratteristiche di legge di seguito indicate :

- umidità massima 12,50%
- ceneri su sostanza secca : minimo 0,70% - massimo 0,90%
- cellulosa su sostanza secca 0.20% - massimo 0,45%
- sostanze azotate : su sostanza secca : minimo 10,50%
- acidità massima : gradi 4, su 10 parti di sostanza secca
- numero di frammenti di insetti non superiore a 50 in 50g.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa deve essere consegnata in perfetto stato di conservazione. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido piccante o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Deve essere immune in modo assoluto da insetti. Qualora fosse rimossa non deve lasciare cadere polvere o farine. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti alla cottura : quella di formato grosso deve resistere non di meno di 20 minuti alla cottura. La prova di cottura viene effettuata o può essere effettuata in una cucina a discrezione della Civica Amministrazione in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume senza sale.

• PASTA ALL'UOVO

La pasta con l'impiego di uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola (riferimento legislativo : deve rispondere ai requisiti microbiologici indicati nella circolare n.32 del Ministero della Sanità del 03.08.1985).

• FARINA DI MAIS

La farina di mais da acquistare per la preparazione della polenta deve rispettare la normativa vigente in materia (legislazione sui prodotto del granoturco) e deve quindi rispettare le norme che regolano l'impiego dei cereali per l'alimentazione umana e tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche, di salubrità e genuità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Possono essere impiegate altresì farine di mais ottenute da cereali provenienti da coltivazioni biologiche (vedi regolamento CEE n.2092/91).

• FARINA

Tra gli sfarinati di grano presenti in commercio è da preferirsi l'utilizzo di farina tipo 0 con le caratteristiche previste dalla legge perché più adatta alle preparazioni da cucina e da forno. Deve presentare odore e sapore lieve e gradevole, saranno preferite le farine provenienti da coltivazioni biologiche.

LEGUMI

Devono essere utilizzati freschi, secchi. Sono quindi da escludere quelli in scatola. Nel caso di legumi secchi, essi dovranno essere consegnati in perfetto stato di conservazione, immuni da insetti.

CONSERVE E SEMICONSERVE

Le confezioni dovranno essere conformi alle norme vigenti.

Per tutti i prodotti dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato contenuto nella confezione.

I pomodori pelati : vedi prodotti biologici.

I frutti interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi (D.P.R. 11.04.1975 n.428). Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Zucchero semolato

Prodotto estratto dalla canna da zucchero o barbabietola.

Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati.

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione, devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

Caratteristiche merceologiche:

Zucchero riduttore: inferiore al 5%.

Sostanze estranee : assenti nel modo più assoluto glucosio, saccarosio e/o altre sostanze organiche o minerali.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

Colore : bianco argento o bianco latte.

Sapore : dolce, privo di sapori estranei.

Odore : caratteristico, privo di odori estranei.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze.

Imballaggio - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1000g. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario tale da raggruppare 10kg di prodotto. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Etichettatura - A norma del D.Lvo 27 gennaio 1992, n 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti.

Sale iodato fine e grosso o iodurato

Sale marino ad uso commestibile denominato sale da cucina, ottenuto esclusivamente dall'acqua di mare. Il prodotto è integrato con sali iodati o di ioduro. Conforme al DM 562/1995.

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione, devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

Sostanze estranee : assenti impurità o corpi estranei.

Additivi e residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari: assenti.

Caratteristiche organolettiche:

Colore : bianco argento o bianco latte.

Sapore: caratteristico privo di sapori estranei.

Odore :caratteristico, privo di odori estranei.

Impurezze: la confezione deve essere priva in modo assoluto di parassiti e di impurezze. Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione.

Imballaggio - Si richiede un prodotto confezionato di formato pari a 1000g. Il prodotto deve presentarsi in confezioni integre, sigillate, senza rotture e senza difetti. Le confezioni devono presentare imballo secondario. Il prodotto deve pervenire in confezioni perfettamente integre. Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti

Etichettatura - A norma del D.Lvo 27 gennaio 1992, n 109, D.L.vo n. 68 del 25 febbraio 2000, D.L.vo n. 259 del 10.08.00 e successivi aggiornamenti. L'etichettatura deve riportare la denominazione specifica commerciale "sale marino iodurato" o "sale marino iodato" oppure "sale marino iodato o iodurato", la specifica destinazione d'uso, le modalità di conservazione avvertenze di conservazione (in luogo fresco, asciutto ed al riparo dalla luce).

Confettura extra frutti diversi

Confezioni in vetro

Descrizione - Prodotto disciplinato dal DPR n. 401/R del 8.06.1982. La confettura extra è il prodotto ottenuto dalla mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa di una sola specie di frutta. Il prodotto non deve comprendere ingredienti contenenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) o loro derivati. Il prodotto non deve contenere residui di antiparassitari superiori ai limiti di legge.

Caratteristiche minime - Il prodotto è ottenuto dalla polpa del frutto fresco, sano, pulito, esente da qualunque alterazione, non privato di alcuno dei suoi componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato per la fabbricazione dei prodotti dopo pulitura, mondatura e spuntatura. Per polpa di frutta si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi.

Il prodotto non deve contenere additivi e comunque non più di 1 gelificante (pectina) e di un antiossidante (acido L-ascorbico).

LATTE E DERIVATI

CARATTERISTICHE GENERALI

I lattiero – caseari devono essere prodotti con tecnologie adeguate, materie prime di buona qualità e rispondenti alle specifiche espresse dalla normativa comunitaria.

Gli stabilimenti di trasformazione devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ed identificati con il relativo numero di riconoscimento, in ottemperanza al DPR n. 54 del 14.01.1997. La produzione deve essere effettuata adottando in tutte le fasi le procedure di autocontrollo al fine di garantire la sicurezza igienico – sanitaria delle produzioni.

I prodotti lattiero – caseari offerti non devono essere prodotti utilizzando quale materia prima il latte in polvere.

Nel caso di prodotti di origine protetta (DOP), la Ditta deve certificare ogni singolo prodotto della fornitura con il relativo marchio di riconoscimento che dovrà comparire sul prodotto stesso o, nel caso si tratti di tagli, sull'etichetta.

Tutti i prodotti devono essere di buona qualità sia dal punto di vista merceologico che da quello igienico sanitario.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni, non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

- **LATTE**

Latte: vedi prodotti biologici.

(**In alternativa** - nel caso di impossibilità circoscritta nel tempo a reperire prodotti da agricoltura biologica- il latte è da preferirsi esclusivamente il tipo fresco pastorizzato secondo la legge del 03.05.1989 n.169 e Circolare regionale n.21 del 16.11.1990. Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione.)

- **DERIVATI DEL LATTE**

Ricotta, formaggi freschi e molli dovranno riportare sulle relative confezioni la data di produzione, di scadenza e gli ingredienti. Non devono contenere additivi aggiunti (coloranti, conservanti...).

Dovranno essere presenti **formaggi freschi** (mozzarella, ricotta) che dovranno essere ricavati da latte pastorizzato. Il prodotto finale dovrà essere comunque conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n.21 del 16.11.1990. La ricotta e la mozzarella dovranno avere una scadenza pari ad almeno due settimane dalla data di consegna.

La ricotta è un prodotto ottenuto dalla cottura del siero del latte il quale è ricco di proteine e praticamente privo di grassi, è un prodotto facilmente deperibile. Non deve contenere microrganismi patogeni, potenziali patogeni o indici di contaminazione fecale.

Formaggi stagionati : solo formaggi duri con stagionatura superiore ai 60 giorni.

Il parmigiano deve avere una stagionatura di 22-24 mesi e **il grana padano** di 18 mesi

le caratteristiche organolettiche dovranno essere tipiche della specie, pertanto di sapore e aroma caratteristico, e comunque né piccante né acido, il colore dovrà essere chiaro, non dovrà presentare muffe o alterazioni di ogni tipo, quali bolle, buchi, macchie ecc. Sopra ad ogni confezione deve apparire chiaramente l'etichettatura a norme di legge e sulla crosta delle pezzature fornite dovrà

essere ben visibile la marchiatura tipica. Devono comunque corrispondere a tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in riferimento alla Circolare della R.E.R. del 16.11.1990. I quantitativi richiesti dovranno essere confezionati sottovuoto. Tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto delle migliori tecniche igienico-sanitari opportunamente protetti e confezionati con materiale trasparente per alimenti ed essere conformi alle normative vigenti in quanto composizione di materiale utilizzato ed etichettatura. Il formaggio da grattugiare deve essere fornito in loco in pezzatura idonea riportante la marchiatura di origine.

- **BURRO**

Il burro deve essere di prima qualità e di origine nazionale ottenuto dalla centrifugazione della crema di latte vaccino pastorizzato, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia sulla superficie che all'interno : non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di qualsiasi natura ; privo quindi di difetti che alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.

Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82% deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 15.10.1925 n.562 della Legge 23.12.1956, e dalla legge 13.05.1983 n.202 e loro eventuali e successive modificazioni.

GRASSI VEGETALI

- **OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

L'olio extra - vergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato "ai sensi della legislazione in materia (D.M. 31.10.1987 n.509). Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità ; deve avere sapore gradevole ed aromatico nonché colore e caratteristiche secondo la provenienza e contenuti in bottiglie scure .

SALUMI

SALUMI interi : solo se con stagionatura superiore ai 180 giorni

Evitare insaccati di carne cruda macinata

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E/O SAN DANIELE DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge di tutela 13/02/1990, n. 26, e dal DM 15/02/1993, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere :

- prodotto in stabilimenti ritenuti idonei, in base la DL 30/12/92 n. 537 e deve riportare la data di stagionatura (mese anno) OM 4/02/78
- di colore rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 14 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg e non inferiore ai 15 mesi per quelli di peso superiore.

Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

Umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990 n. 26.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

E' ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE SENZA POLIFOSFATI

Deve essere prodotto in stabilimenti riconosciuti idonei in base alla vigente normativa comunitaria e deve riportare la data di stagionatura (mese anno) OM 4/02/78 e provenire da uno stabilimento con marchio L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale a norma dei nuovi Regolamenti Comunitari.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino), all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92 e deve riportare la dicitura **SENZA GLUTINE**

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche :

- l'esterno non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa

- non deve essere un prodotto “ricostituito” e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- l'aroma deve essere dolce, “di nocciola”, e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

L'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 62/66%

I grassi devono essere il 6/10%.

CARNE BOVINA - SUINA - PRODOTTI AVICOLI - ITTICI.

EVITARE la somministrazione di carni crude o non sufficientemente cotte

CARNE BOVINA

La carne bovina deve essere fornita fresca e confezionata sottovuoto, priva di osso, ricavata da quarti posteriori e anteriori di bovino adulto (vitellone cat A o scottona cat. E di età pari a 18 – 20 mesi) e dai busti e selle di vitello, approntate secondo i tagli anatomici occorrenti al servizio delle varie mense.

Le carni fresche dovranno essere provenienti da bovini nazionali recanti il marchio di carne DOC o C.I. come da D. M. 22.6.88 e D.M. 13.3.1992. La carne dovrà pervenire da allevamenti locali, con marchio carne italiana, e nel caso di carne biologica sull'etichetta dovranno comparire tutte le indicazioni necessarie ad individuare la provenienza del prodotto.

Le carni devono essere della migliore qualità presentare buono aspetto ottimo stato di conservazione ed in buona condizione di frollatura, in ogni caso scevra di qualsiasi indizio che denoti una frollatura eccessiva.

Le carni di bovino dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE e certificato biologico (in caso di fornitura di carne biologica) ed essere carne di origine nazionale

La documentazione relativa all'idoneità del macello e del laboratorio di sezionamento rilasciata dal Ministero della Sanità sulla base della normativa CE REG 852/2004 e REG 853/2004 e dell'idoneità igienico sanitaria degli altri prodotti oggetto del presente appalto potrà essere richiesta in ogni momento da parte dell'Ente appaltante.

Il controllo e l'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse.

Ove insorgessero contestazioni circa la qualità, l'idoneità e la classificazione delle carni l'Ente potrà richiedere la perizia e un giudizio di merito ad un veterinario di fiducia o appartenente al servizio Sanitario Nazionale (A.U.S.L. di Piacenza), L'Ente si riserva la facoltà di far eseguire ispezioni, campionatura ed analisi di laboratorio da parte di veterinari consulenti o appartenenti all'A.U.S.L. di Piacenza per valutare sotto ogni aspetto le carni consegnate.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in sacchetti di politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le carni dovranno portare chiaramente visibili :

- La prescritta marchiatura sanitaria
- Le bollature di classificazione, in base al marchio CE
- Le bollature sanitarie e di classificazione devono essere effettuate con coloranti ammessi per la bollatura delle carni;

- Marchi di qualità.

Le carni dovranno essere scortate da un documento di trasporto nel quale sia riportato il numero di bollo sanitario del macello o del sezionamento da cui provengono, il numero di lotto corrispondente o alla partita di carne o al numero d'identificazione del gruppo di animali o del singolo animale.

La bollatura e/o la certificazione deve garantire la verifica sanitaria degli animali in allevamento, la visita ante –mortem, l'ispezione veterinaria durante la macellazione e la corretta esecuzione dell'eliminazione degli organi a rischio , come previsto dalle attuali legislazioni.

Le carni bovine devono essere conformi alle indicazioni di cui ai REG CE 1760/200, REG 1825/2000 e REG 275/07

• **CARNE SUINA FRESCA (lombo o carré di maiale)**

Deve essere costituita da un unica pezzatura cui corrisponde il “taglio bologna” priva di grassi solidi di superficie ; la sezione del lombo deve corrispondere esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 toraciche con i corrispondenti segmenti delle costole, la cui altezza potrà variare da cm.8 a cm.12 (parte anteriore e parte mediana). La lombata dovrà provenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali allevati in territorio nazionale e macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportare impresso il bollo sanitario. I tagli di carne dovranno essere disossati e confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparenti per alimenti, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettatura.

Le carni devono essere trasportate con mezzo registrato presso l'Azienda USL al trasporto delle carni fresche, garantendo la loro conservazione a temperatura controllata. La temperatura interna del prodotto deve essere fra 0 e + 4 gradi C.

• **CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE DI PROVENIENZA NAZIONALE**

Nei riguardi delle definizioni dei tagli , delle forme di presentazione e delle qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. mod.)

Tutte le carni devono essere di classe A .

PETTI DI POLLO

Petto di pollo (con forcella) : petto (senza pelle) con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

I petti di pollo devono essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione o conservazione, provenienti da “allevamenti a terra” nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario ; essere macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione. La carne deve essere di colorito bianco - rosso o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, non presentare caratteristiche organolettiche alterate. Non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. I petti di pollo devono essere consegnati in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura, con bollo C.E.

La carne dovrà essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

COSCE DI POLLO

Le cosce di pollo (ovvero femore ,tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre) di origine nazionale devono essere ricavate da pollo aventi caratteristiche dei pollo a busto. Le

cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono pervenire da macelli e laboratori di sezionamento, riconosciuti CE e devono essere inoltre ben confezionati. Le cosce di pollo devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

TACCHINO

Il prodotto deve provenire da animali di origine nazionale.

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. Devono essere esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni o bruciature, da freddo e ossidazioni dei grassi. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

I prodotti devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti C.E.

FESA DI TACCHINO

La fesa di tacchino fresca di prima qualità deve :

- provenire da animali nazionali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e proveniente da animali allevati a terra, nazionali, prodotti da macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti CEE e controllati sotto il profilo sanitario ;
- essere macellati da non oltre 3 (tre) giorni e conservati a temperatura di refrigerazione ;
- essere privi di ossa e di parti legamentose ;
- avere buon colorito e buona consistenza;
- essere di gusto gradevole e tenera ;
- non presentare caratteristiche organolettiche alterate ;
- non provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. La fesa di tacchino deve essere consegnata in confezioni conformi alle norme vigenti in quanto a materiale utilizzato ed etichettatura.

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

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

Le cosce , i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparenti.

La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare la Ditta produttrice, la data del confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

• PRODOTTI ITTICI

Il pesce dovrà essere surgelato all'origine, prodotto da grandi marche e di provenienza nordica. Il pesce dovrà essere surgelato, confezionato ed etichettato a norma del D.L. 27.1.1992. Il prodotto dovrà provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi della normativa comunitaria - confezione italiana o Paesi CEE ; essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento; deve pertanto corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (C.M. n. 81 del 21.9.78). I tipi di pesce surgelato da utilizzare sono: filetti di merluzzo, platessa, filetto di sogliola , cuori di filetto di nasello ; il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20 %

CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare in perfette condizioni igieniche sanitarie; i quantitativi richiesti devono pervenire adeguatamente confezionati e sigillati. Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichetta inamovibile appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente e chiaramente visibili con riproduzione del bollo sanitario riportante il n° di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'U.E. ai sensi della normativa comunitaria. Gli automezzi devono essere muniti di autorizzazione sanitaria per lo specifico trasporto in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

UOVA

Per le uova ed i prodotti a base di uova si richiama l'applicazione dell'ordinanza regionale del 10/06/2010 n. 138 (divieto di somministrazione e prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte prima del consumo al termico di cottura).

Le uova : vedi prodotti da agricoltura biologica.

(In alternativa - nel caso di impossibilità circoscritta nel tempo a reperire prodotti da agricoltura biologica- le uova devono pervenire da centri di imballaggio ufficialmente riconosciuti e le confezioni e gli imballaggi devono essere muniti di relative etichette. Il prodotto deve essere di categoria A o extra A e presentare le seguenti caratteristiche :

- avere peso da gr. 63 a gr.73;
- guscio e cuticola normali, puliti, intatti;
- albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura ;
- camera d'aria altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- tuorlo visibile alla spellatura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dai corpi estranei di varia natura;
- odore : esente da odori estranei.)

La fornitura del prodotto dovrà essere effettuata in data non troppo ravvicinata alla scadenza del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli : vedi prodotti da agricoltura biologica.

I prodotti ortofrutticoli devono:

- essere di giusto grado di sviluppo e maturazione;
- essere sani e resistenti cioè esenti da difetti che possono compromettere la conservabilità, quali lesioni non cicatrizzate o lesioni meccaniche o danni da congelamento ;
- essere puliti, interi, privi di sostanze estranee e senza aumento artificioso dell'umidità, privi di residui di antiparassitari tossici ;
- essere, le varie partite ordinate, omogenee ed uniformi e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica e provenienti dalla stessa zona di produzione ;
- essere contenuti in imballaggi di legno o di altri materiali idonei, solidamente costruiti a regola d'arte, puliti, asciutti e nuovi. Su ciascun imballaggio devono essere riportate le seguenti indicazioni :
- denominazione e sede della ditta confezionatrice ;
- specie e varietà del prodotto ;
- categoria e classificazione (prima categoria).

Ciascun imballaggio deve contenere prodotti della stessa varietà, della stessa categoria di classificazione. Frutta e Verdura devono essere fresche e di stagione ad eccezione di pelati e conserve.

GLI ORTAGGI

Gli ortaggi fornitura per due volte alla settimana: vedi prodotti da agricoltura biologica.

Gli ortaggi allo stato fresco devono presentare le seguenti caratteristiche :

- essere di recente raccolta ;
- essere giunti ad una naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale ;
- essere asciutti, privi di terrosità o di altri corpi e prodotti eterogenei ;
- in relazione alle partite ordinate, appartenere alla stessa specie botanica e alla stessa zona di provenienza ;
- avere un omogeneo grado di maturazione e di freschezza ed uniforme pezzatura, essere privi di parti non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie ad una breve conservazione ;
- essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile dei funzionari incaricati al controllo qualitativo, i caratteri organolettici degli ortaggi.

Sono esclusi dalla fornitura ortaggi che presentino tracce di appassimento, sedimentazione, ammaccature od abrasioni anche incipienti.

LA FRUTTA

La frutta: vedi prodotti da agricoltura biologica.

CONGELATI E SURGELATI

Evitare i cibi congelati e surgelati ad eccezione di alcune verdure e pesci : legumi, spinaci, fagiolini, nasello, merluzzo, platessa e sogliola.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, A LOTTA INTEGRATA, TIPICI E TRADIZIONALI

Il Comune di Calendasco, conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti, **richiede e promuove l'utilizzo di prodotti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici e tradizionali certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie.**

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole alimentari a norma del regolamento CEE n. 2092/91, del D.lgs.n. 220/95, del Regolamento CEE n. 1804/99, nonché delle altre normative in materia vigenti .

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.);
- essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiori rispetto ad altri prodotti provenienti da agricoltura convenzionale;
- possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE" ed essere stati sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

L'etichettatura di tali prodotti deve rispettare l'art. 5 del Reg. CEE n. 2092/91 e ss.mm.

Non saranno accettati i prodotti con etichettatura non a norma del predetto regolamento.

La Ditta ha l'obbligo di fornire i seguenti prodotti provenienti di agricoltura biologica, secondo le scadenze indicate, in aggiunta a quanto dichiarerà in sede d'offerta:

a) PELATO E PASSATA DI POMODORO: in tutte le preparazioni che lo prevedono. I pomodori pelati devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, contenuti in latta di banda stagnata I frutti interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, devono quindi possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi (D.P.R. 11.04.1975 n.428). Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.
La passata di pomodoro, confezionata in bottiglie di vetro, deve essere ottenuta dalla lavorazione del pomodoro intero, fresco, maturo, sano, ben lavato.

b) FRUTTA: due volte alla settimana, alternando varie tipologie secondo la stagionalità, comunque a scelta tra due varietà diverse fra le seguenti specie: mele, arance, clementine, kiwi, albicocche, pesche, meloni, pere, susine.
In caso di temporanea irreperibilità del prodotto, verrà somministrata frutta da filiera controllata (Lotta integrata).

La frutta dovrà essere esente da difetti, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richiesta, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite o per improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in cella frigorifera; non essere colpita da grandine, non essere danneggiata durante il trasporto. La documentazione della provenienza dovrà risultare dalla bolla di consegna della merce.

c) VERDURA - ORTAGGI: due volte alla settimana, preferibilmente fra quelli indicati nel menù da consumare crudi, a scelta fra due varietà diverse fra le seguenti specie: patate, carote, insalata, finocchi, zucchine, pomodori. I prodotti dovranno essere di origine italiana e stagionali, ad ogni fornitura dovrà apparire sistematicamente sui contenitori o sulle bolle di consegna la provenienza nonché l'identità del produttore.

Dovranno presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste; essere sani ed essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione; essere di recente raccolta, asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente, privi di altri corpi o prodotti eterogenei; essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; essere privi di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare i caratteri organolettici della verdura/ortaggi stessi. Sono esclusi dalla fornitura le verdure/ ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti, o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve; non siano stati privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili nella misura prevista.

La conservazione delle derrate deve essere fatta unicamente in condizioni ottimali, di bassa temperatura e umidità, si da non pregiudicare le caratteristiche del prodotto al consumo.

I prodotti facilmente deperibili devono essere perfettamente freschi e senza traccia di alterazioni.

d) UOVA: in tutte le preparazioni che le prevedono. Le uova dovranno essere di gallina, di provenienza nazionale, fresche ed avere le caratteristiche attribuite dal Reg. 1907/90/CEE del 26/06/90 e su applicazione (1274/91) alle uova appartenenti alla categoria di qualità A o uova fresche:

- categoria di peso 1 (da 65 a 70g) o 2° (da 60 a 70g)
- guscio e cuticola normale, integro, pulito
- camera d'aria: altezza non superiore ai 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura

- tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombatura, 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
- germe : sviluppo impercettibile
- odore : privi di odori estranei.

Le uova di cat. A non devono essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione.

Le uova di cat. A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori ai + 5° C (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore).

Si richiede inoltre che :

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi :
- non contengano coloranti artificiali :
- abbiano un basso contenuto di colesterolo ed di trigliceridi totali :

Tutto ciò deve essere riportato in quadro analitico completo e aggiornato

Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte come da art. 11 Reg. 95/69.

Non sono ammesse forniture di uova in bottiglia , senza guscio.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, purché rechino su uno dei lati esterni in lettere chiaramente visibili e leggibili :

- nome e ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato le uova
- numero distintivo del centro d'imballaggio
- la categoria di qualità e la categoria di peso
- il numero delle uova imballate
- data di durata minima e la raccomandazione per l'immagazzinaggio e utilizzazione
- riferimento al sistema di allevamento

e) LATTE FRESCO: ogni volta che l'utilizzo sia previsto nel menù. Il latte deve intendersi esclusivamente il prodotto con denominazione "latte fresco pastorizzato" o "latte fresco pastorizzato di alta qualità" secondo la legge del 3.5.1989 n. 169 e Circ. Reg. n. 21 del 16.11.1990, e D.L. 9.5.901 n. 185. Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di scadenza. I valori limiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto indicato dalla O.M. dell'11.10.1978, modificata successivamente dal REG CE 2073/05.

Nel caso in cui uno o più prodotti biologici non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti da Lotta integrata; qualora anche i prodotti da lotta integrata non fossero disponibili si potrà far ricorso (comunque solo per periodi limitati) a prodotti da agricoltura convenzionale. In tali casi il Comune si riserverà di richiedere alla ditta una attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro ente egualmente riconosciuto. I prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni oltrechè etichettate, sigillate e non manomissibili.

I prodotti a Lotta integrata dovranno rispondere a quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92.

I prodotti tipici, cioè i prodotti identificati DOC - DOP - IGP dovranno essere conformi ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98.

Per prodotto tradizionale è da intendersi un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Legge n. 526/99.

La Ditta dovrà essere in grado di produrre in qualsiasi momento la documentazione attestante l'origine e la qualità dei prodotti forniti, nonché la conformità della fornitura alle norme in materia vigenti.

LA GRAMMATURA DELLE PORZIONI ED I MENU' SOMMINISTRATI DOVRANNO ESSERE CONFORMI A QUANTO INDICATO DALLE DISPOSIZIONI DELL'ASL COMPETENTE NELL'ARCO DELLA DURATA DELL'APPALTO.