

COMUNE DI GOSSOLENGO

PROVINCIA DI PIACENZA

CAPITOLATO SPECIALE - SCHEMA DI CONTRATTO ATTUATIVO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA , PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI GOSSOLENGO (PC) PER LA DURATA DI TRE ANNI (PERIODO: 01.09.2016/31.07.2019).

CIG:

TRA

Il Comune di Gossolengo , con sede legale in Gossolengo (PC) Piazza Roma .n 16 C.F 00198670333., in persona della Responsabile del Servizio Scolastico Culturale Rapacioli Laura che sottoscrive il presente contratto in forza del Decreto Sindacale prot 12715 del 31/12/2015

E

_____, sede legale in _____, via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, P. IVA _____, domiciliata ai fini del presente atto in _____, via _____, in persona del _____ legale rappresentante _____, giusti poteri allo stesso conferiti da _____ (di seguito nominata, per brevità, anche “*Fornitore*”);

OPPURE

_____, sede legale in _____, via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, P. IVA _____, domiciliata ai fini del presente atto in _____, via _____, in persona del _____ legale rappresentante _____, nella sua qualità di impresa mandataria capo-gruppo del Raggruppamento Temporaneo tra, oltre alla stessa, la mandante _____, sede legale in _____, Via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, P. IVA _____, domiciliata ai fini del presente atto in _____, via _____, e la mandante _____, sede legale in _____, via _____, iscritta al Registro delle Imprese presso il Tribunale di _____ al n. _____, P. IVA _____, domiciliata ai fini

del presente atto in _____, via _____, giusta mandato collettivo speciale con rappresentanza autenticato dal notaio in _____, _____, repertorio n. _____ (di seguito nominata, per brevità, anche “*Fornitore*”)

PREMESSO

- il presente Contratto è generato per effetto della stipula di apposita Convenzione tra la Centrale Unica di Committenza della Provincia di Piacenza e il fornitore aggiudicatario della procedura aperta sopra soglia di rilievo comunitario per l'affidamento del servizio in oggetto.
- tale Convenzione (sottoscritta in data 24/03/2015 al n. 249 del registro scritture private Prot.20213) , detta la disciplina generale di esecuzione del servizio, mentre al presente Contratto Attuativo è riservata la normazione di dettaglio circa le modalità di esecuzione dello stesso.
- pertanto, si intendono qui riportate tutte le disposizioni contenute nella Convenzione suddetta.
- con determinazione n.....assunta dal Responsabile del Servizio in data _____, esecutiva, è stato approvato il capitolato speciale – schema di contratto attuativo per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado per il periodo dal 01.09.2016 al 31.07.2019;
- con determinazione n..... assunta dal titolare della P.O. Centrale di Committenza ed Economato della Provincia di Piacenza in data _____ è stato aggiudicato definitivamente il servizio in oggetto alla ditta..... per il prezzo netto complessivo massimo di € _____ (Euro /00) IVA esclusa, oltre € per oneri di sicurezza;

Tra le parti come sopra costituite -----

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO APPRESSO

1) La sig.ra Rapacioli Laura in nome e per conto del Comune di Gossolengo appalta alla ditta _____ rappresentata da _____, come in premessa legittimata, che a tal titolo accetta, l’appalto del servizio di ristorazione scolastica nelle

Scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado per il periodo 1 settembre 2016 – 31 luglio 2019;

2) Il servizio viene concesso ed accettato sotto osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme, condizioni, patti di seguito indicati oltre a quanto stabilito dalla Convenzione tra CUC e Fornitore :

FINALITÀ E OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale intende affidare a terzi la gestione della mensa scolastica a servizio delle Scuole: Infanzia , Primaria, e Secondaria di primo grado di Gossolengo e della Scuola Primaria di Quarto. Il servizio si articola nelle seguenti fasi:

SCUOLE DI GOSSOLENGO:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
 - preparazione, cottura di circa **5.900** pasti mensili relativi a tutti gli ordini di scuola (infanzia primaria, secondaria di primo grado di Gossolengo);
- nello specifico:

Scuola Primaria di Via Soprani

i primi piatti potranno essere cucinati presso la cucina di via Soprani mentre la preparazione di **3300** piatti di seconda portata devono essere cucinati presso la cucina di Via Grandi e trasportati in via Soprani;

preparazione dei tavoli, somministrazione dei suddetti pasti mensili presso la refezione della Scuola primaria di via Soprani;

Scuola dell'infanzia Statale in Via Cooperazione,

-trasporto di circa **1600** pasti mensili e merende, dal centro di cottura di Quarto

- preparazione dei tavoli e somministrazione dei suddetti pasti alla Scuola dell'infanzia Statale in Via Cooperazione a Gossolengo ;

Scuola Secondaria di primo grado: gli alunni della scuola secondaria frequentanti i centri educativi pomeridiani usufruiranno della mensa scolastica presso la scuola primaria di Gossolengo;

SCUOLA DI QUARTO:

- preparazione, cottura di circa **1000** pasti mensili presso il centro cottura di Quarto in St. Regina n. 18 e relativa somministrazione ai tavoli;

LA DITTA DOVRA' INOLTRE PROVVEDERE A:

- pulizia, disinfezione, riordino dei locali, dei servizi dei relativi arredi e attrezzature presso la cucina e refezione di Quarto, la cucina e la refezione della Scuola Primaria di Gossolengo in Via Soprani, la refezione della Scuola dell'infanzia di Gossolengo ;
- fornire al Comune i buoni pasto cartacei , provvedere alla raccolta ogni mattina dei buoni pasto presso ogni plesso scolastico (scuola dell'Infanzia via Cooperazione-scuola primaria di via Soprani-scuola primaria di Quarto St Regina e scuola secondaria di 1° in Via Marconi Gossolengo);

PASTO COMPLETO: Il prezzo pattuito dovrà comprendere:

-la gestione e la preparazione di:

un primo piatto

un secondo piatto con contorno fresco

pane fresco

frutta fresca

dolce - solo occasionalmente torte tipo crostate e ciambelle senza ripieni di crema-

1/2 litro di acqua minerale

merenda per la Scuola dell'infanzia (se richiesta dal Comune)

Ai bambini che ne facciano richiesta deve essere concessa una porzione supplementare di cibo pari ¼ di porzione -da coprire il 25% in più rispetto alla grammatura prevista- (Linee Guida Regionali) .

NUMERO DEI PASTI

Totale pasti previsti in un anno (considerata una percentuale di assenze) 47.000 così suddivisi:

SCUOLE DI GOSSOLENGO

	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA
LUNEDI	80	170	28
MARTEDI	80	170	12
MERCOLEDI	80	170	28
GIOVEDI	80	170	12
VENERDI	80		28
Totali mensili	1600	2850	450

Per un numero stimato di **4900 pasti mensili a Gossolengo.**

Presso il nuovo polo scolastico (Via Soprani) dovranno essere preparati mensilmente i primi piatti per circa 2850 alunni della scuola primaria , circa 450 pasti per alunni della scuola secondaria mentre il secondo piatto sarà preparato nella cucina di via Grandi e trasportato presso il nuovo polo scolastico con idonei mezzi di trasporto;

I pasti per gli alunni della Scuola dell' Infanzia di via della Cooperazione saranno preparati nella cucina di Quarto e trasportati alla Scuola dell'infanzia con idonei mezzi di trasporto.

Il personale addetto ai trasporti dovrà garantire la chiusura dei cancelli delle scuole ad ogni passaggio , così come i fornitori.

SCUOLA DI QUARTO

80 pasti giornalieri per un numero stimato di **1000** pasti al mese.

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni della scuola dell' infanzia statale, scuola primaria e secondaria di primo grado di Gossolengo e per la scuola primaria di Quarto per un **totale mensile di pasti stimato in 5900**

Il numero complessivo dei pasti sopra esposto è indicativo in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale (laboratori scolastici, frequenza al centro educativo pomeridiano).

Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Amministrazione e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

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 nei locali adibiti a cucina scolastica ubicati in Via Grandi n 9 a Gossolengo (eccezion fatta per i primi piatti degli alunni della scuola primaria e secondaria che saranno cucinati in via Soprani) e in St Regina 18 a Quarto con le modalità descritte nel presente Capitolato.

In alternativa, in caso di inagibilità dei locali cucina scolastica per eventi straordinari ed imprevisti, l'appaltatore dovrà preparare i cibi in una cucina diversa, (come previsto nel disciplinare di gara) idonea sotto il profilo igienico sanitario e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia.

Per eventi straordinari ed imprevisti comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, l'appaltatore dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

I pasti dovranno essere confezionati in conformità qualitativa alle disposizioni dell'ASL competente secondo i menù predisposti dalla stessa e secondo quanto stabilito nel presente capitolato. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la distribuzione della frutta nell'intervallo della mattinata. Per gli alunni della scuola dell'infanzia il secondo dovrà essere opportunamente pezzato; la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

Il menu, giornaliero e settimanale, dovranno essere ben esposti, ben visibili, presso la bacheca scolastica. Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

Numero minimo di ore settimanali richieste per esecuzione del servizio : 190

Rapporto minimo addetti distribuzione/utenti 1/30

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei buoni pasto cartacei necessari per i tre anni scolastici 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019; dovrà provvedere, ogni mattina, con personale proprio alla raccolta dei buoni pasto: alle ore 8.05 presso la scuola secondaria di primo grado nei giorni in cui è operativo il Centro educativo, alle ore 8,30 presso le scuole primarie di Gossolengo via Soprani e di Quarto, alle ore 9 presso la scuola dell'infanzia di Gossolengo in modo da comunicare alla cucina quotidianamente entro le ore 9.15 il numero degli utenti consumatori del giorno.

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

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

alunni della scuola dell'infanzia

alunni della scuola primaria

alunni della scuola secondaria di primo grado

personale docente (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

eventuale personale incaricato dal Comune per attività di assistenza mensa

LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice, nei locali dati in uso in via Grandi n.9 Gossolengo e a Quarto in Strada Regina n.18, l'attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali del Comune efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti nelle cucine di in via Grandi, di Via Soprani a Gossolengo e della cucina in st. Regina a Quarto saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle, integrarle, acquistarne altre esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune che a fine contratto ne acquisisce la proprietà.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nei locali mensa sarà riservato solo al personale dell'Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nelle cucine, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le

porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto stabilito dallo schema di convenzione tra CUC e appaltatore quest'ultimo è tenuto ad assolvere ai seguenti obblighi:

- a) acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessarie per la fornitura dei pasti in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati A, B, C al presente capitolato. L'Appaltatore potrà immagazzinare le derrate nei locali in uso alla mensa scolastica assumendosi il rischio della loro conservazione e custodia;
- b) preparare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi, i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie /intolleranze alimentari stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate da certificato medico ove necessario.
- c) La Ditta appaltatrice si impegna inoltre a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Gossolengo e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative organizzate dalle scuole.
- d) fornire il materiale accessorio alla preparazione, consumo e distribuzione del pasto compresi i piatti in ceramica, i bicchieri, le posate, e le stoviglie, carrelli portavivande, carrelli termici, che, a fine appalto rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice. Presso il locale di ristorazione scolastica dovranno sempre essere disponibili un idoneo numero di stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) da utilizzare in caso d'emergenza per improvviso guasto alla lavastoviglie, rottura accidentale delle stoviglie in ceramica o altro, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- e) provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali mensa e servizi annessi, arredi e suppellettili fornendo il materiale necessario; tutti i materiali di pulizia necessari, i prodotti e relativi dosatori automatici per il funzionamento della lavastoviglie e quelli di consumo quali la carta igienica, la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc., nonché le stoviglie monouso, i tovaglioli e le tovagliette di carta, dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte dell'Appaltatore, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
- f) la ditta deve prevedere un monitoraggio continuo per la lotta agli infestanti (roditori, insetti striscianti e volanti). Il monitoraggio deve essere previsto nel Manuale di Autocontrollo secondo i principi HACCP, oltre ad effettuare annualmente presso i refettori almeno un intervento di derattizzazione ed uno di disinfestazione prima dell'inizio della scuola. Gli interventi, effettuati e certificati da ditta specializzata e autorizzata, dovranno essere comunicati al Comune;
- g) stipulare idonea assicurazione come meglio specificato nella convenzione tra CUC e fornitore;
- h) il personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario e deve aver frequentato sia i corsi previsti dalla legge sia un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP e deve essere presente in numero adeguato da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni in entrambe le scuole ed il soddisfacimento della utenza nel giro di 40 minuti per ogni turno, nonché provvedere alle operazioni di riordino e pulizia della mensa e attrezzature garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo dei pasti. L'utente deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista tale da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed igieniche (durante il trasporto e durante la conservazione del pasto fino al momento del servizio di distribuzione +65 C). Il personale deve altresì mantenere un comportamento ed un contegno idoneo al proprio ruolo;
- i) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio richiesto;
- j) presentare mensilmente fattura elettronica con indicazione del numero dei pasti serviti in ogni scuola specificando i pasti per alunni e i pasti per insegnanti;
- k) consegnare i buoni pasto cartacei relativi alle fatture mensili;
- l) fornire al Comune i buoni pasto cartacei, ritirare gli stessi tramite proprio personale, ogni mattina presso la scuola dell'infanzia, le scuole primarie e la scuola secondaria;

- m) prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà presentare al Comune gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio;
- n) assumere a proprio carico tutte le spese del contratto, dei bolli, di registro, dei diritti di segreteria
- o) Inviare al Comune i risultati di tutti i controlli effettuati dalla ditta per HCCP e norme vigenti .
- p) avere a disposizione , entro 30 giorni dall'aggiudicazione, un centro di cottura alternativo (in proprietà o in locazione per il periodo di durata del presente contratto) adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti indicati, situato nel raggio di distanza non superiore a 20 Km dalla sede del Municipio Gossolengo e dotato di autorizzazioni sanitarie per il servizio richiesto.

OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione Comunale, per lo svolgimento del servizio, adempirà i seguenti obblighi:

- fornire all'appaltatore i locali adibiti a mensa scolastica;
- fornire l'energia elettrica, il gas e l'acqua;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina scolastica, e delle attrezzature di sua proprietà; le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente della ditta aggiudicataria faranno carico a quest'ultima;
- pagare il corrispettivo d'appalto entro 30 giorni dalla data di presentazione della fattura

STANDARD MINIMI DI QUALITÀ 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.

DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto decorre dal 1° settembre 2016 sino al 31 luglio 2019.

VALORE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto stabilito in convenzione, si precisa che il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero dei pasti erogati. L'importo base previsto per la realizzazione del servizio in parola è pari ad **€689.490,00 al netto di iva calcolato su 141.000 pasti al costo unitario di € 4.85 più € 0.04 per oneri di sicurezza non soggetti al ribasso.**

REVISIONE PREZZO DERIVANTE DALLA VARIAZIONE DEL NUMERO DELLE PRESENZE

Qualora a causa dei programmi di razionalizzazione del sistema scolastico, 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.

MATERIE PRIME DA UTILIZZARE (PRODOTTI FRESCHI O SOTTOVUOTO DI PROVENIENZA NAZIONALE)

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.

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 ISO 9001-2008 vision e del sistema di controllo secondo il metodo HACCP (D.L 155/97) e sua applicazione e del sistema dei rintracciabilità dei prodotti alimentari (REG CEE 178/2002).

L'Amministrazione Comunale procede nel corso della gestione, a suo insindacabile giudizio, al controllo della qualità merceologica degli alimenti, anche con campionamenti effettuati attraverso laboratori specializzati e al controllo sulla qualità del piatto finito nonché al controllo presso i locali utilizzati per la preparazione dei piatti.

CRITERI DI SCELTA DELLE MATERIE PRIME

Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

Non è ammessa l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltro a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni.

Per ciascuna delle seguenti derrate o categorie di derrate:

- a. pane
- b. carni
- c. formaggi e derivati del latte
- d. frutta e verdura fresca
- e. pasta
- f. riso
- g. uova
- h. pesce e verdura surgelati

la ditta dovrà presentare una scheda tecnica con i dati identificativi del fornitore.

In caso di non conformità delle derrate, il responsabile di cucina dovrà restituire le stesse ed attuare misure correttive.

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 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.

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

Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;

- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dalla normativa vigente; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

PRODUZIONE DEL PASTO

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale, organolettica e sensoriale. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C .

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.

La carne trita deve essere macinata in giornata.

E' vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura.

- Sono assolutamente vietate le frittiture tradizionali per immersione in olio.
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- E' vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- E' vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico.
- Tutti i dessert devono essere distribuiti in confezioni singole monoporzioni.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

La produzione del pasto deve avvenire in mattinata in particolare non devono intercorrere più di due ore di intervallo tra fine cottura del cibo a legume caldo e preparazione dei cibi a legume fresco.

Le operazioni consentite il giorno precedente la distribuzione sono quelle relative alla mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura delle carni crude da conservarsi in frigorifero fra 0° e 2°;

Le cotture devono essere attuate prevalentemente al forno, raggiungendo al cuore dell'alimento l'idonea temperatura prevista dalla normativa vigente. esempio: cottura completa del roast beef; devono essere utilizzati solo oli extra vergini di oliva e relativamente alle sole ricette indicate con aggiunta di burro a crudo.

I condimenti devono essere preferibilmente a crudo.

I campioni completi dei pasti dovranno essere conservati, etichettati, surgelati presso il luogo di produzione per le 72 ore successive, a disposizione per accertamenti analitici che si rendessero necessari per casi di sospetta tossinfezione alimentare.

COMPOSIZIONE DEL PRANZO

La Ditta appaltatrice è tenuta, nel pieno rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato alla preparazione dei pasti in conformità al modello di TABELLA DIETETICA inviata dalla ASL di Piacenza (vedi allegato A e allegato B)

I pasti saranno confezionati sulla base di un menù giornaliero variato ed articolato su sei settimane i cui ingredienti, grammature e modalità di preparazione verranno concordate con il Servizio Dietetico della ASL di Piacenza rispettando i criteri nutrizionali e con facoltà di proporre eventuali modifiche qualora insorgessero esigenze diverse.

VEICOLAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa vigente.

In particolare:

Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalle legge.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in confezioni chiuse.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere:

idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;

conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;

sanificati settimanalmente, ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla vigente normativa.

L'Appaltatore dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei vari plessi come indicato all'art. 1 del presente Capitolato in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP - RINTRACCIABILITA'-CONTROLLI E PRELIEVI

La ditta deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo in ottemperanza al Dlgs 155/97.

Deve inoltre garantire per ogni prodotto il sistema di rintracciabilità (Reg. CE 178/02)

Il Manuale di Autocontrollo deve anche contenere istruzioni operative specifiche per la preparazione del pasto in caso di dieta speciale per soggetti celiaci, la cui alimentazione deve essere completamente priva di glutine.

L'Amministrazione Comunale, tramite un proprio incaricato, o anche tramite rappresentanti delle scuole, può effettuare controlli, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza quali-quantitativa dei pasti alle tabelle dietetiche ed altre norme igienico-sanitarie. In particolare i controlli consisteranno:

-nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;

-nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;

-nella verifica del rispetto del menù in ordine alla sua composizione quali-quantitativa.

-nella verifica del mantenimento della temperatura idonea del pasto al momento della somministrazione.

-i prelievi dei cibi e bevande per analisi chimiche e/o microbiologiche potranno essere effettuati da incaricati dell'Ausl o da tecnici di Laboratorio incaricati dal Comune.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'appaltatore o per altra evenienza che possa influire sul normale espletamento del servizio, la ditta dovrà darne notizia con ogni possibile tempestività. Resta comunque stabilito, in linea di principio, che in caso di interruzione del servizio anche per cause di forza maggiore, l'appaltatore dovrà comunque assicurare la somministrazione dei pasti agli utenti delle scuole.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale, oltre a quanto previsto dalla convenzione tra la C.U.C. e il fornitore, avrà la facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- 1) Impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice
- 2) Casi di intossicazione alimentare
- 3) Danni volontari ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- 4) Rifiuto di accesso ai locali adibiti a cucina e refettorio al personale addetto al controllo di qualità

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente di avvalersi della clausola risolutiva. La risoluzione del contratto comporterà per la ditta aggiudicatrice la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune, nonché ogni altro danno che per tali fatti dovessero accadere.

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e del Codice di comportamento del Comune di Gossolengo, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n 151 del 28/12/2013 l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopraccitati codici, per quanto compatibili, codici che, pur non venendo materialmente allegati al presente contratto, sono consegnati in copia contestualmente alla sottoscrizione.

DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia degli obblighi contrattuali, l'appaltatore dovrà prestare un deposito cauzionale secondo le modalità definite dalla convenzione tra l'appaltatore e la C.U.C.

PENALI

Per quanto riguarda le penali da applicare in caso di inadempimento contrattuale si rimanda a quanto stabilito nella convenzione tra C.U.C. e fornitore.

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.

3) Il corrispettivo massimo dovuto dal Comune all'appaltatore per il pieno e perfetto adempimento del contratto è determinato nel valore netto massimo di €, oltre € per oneridi sicurezza, che verrà liquidato in rate mensili entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura; Tale importo è calcolato sulla base del numero presunto di pasti moltiplicato per i prezzi unitari offerti e precisamente: € oltre IVA per pasto completo.-----

4) L'appaltatore è tenuto a garantire le proposte migliorative offerte in sede di gara senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'appaltante e precisamente:

5) A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto previsti negli atti da questo richiamati,

l'appaltatore ha prestato la cauzione definitiva nella misura del..... del prezzo netto di appalto, conformemente a quanto previsto dall'art. 113 del D.LGS 163/2006 e dalla convenzione tra la CUC e il fornitore, quantificata in € mediante polizza fidejussoria n°..... rilasciata da..... in data

6) E' vietata la cessione del presente contratto che vincola sin d'ora la ditta ed impegna il Comune stipulante ad avvenuta sottoscrizione;

7) L'appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità, pena la nullità del presente contratto attuativo, come espressamente disposto dall'art. 3, comma 8, della legge n. 136/2010;

8) Si da atto che la Cuc ha provveduto a verificare le condizioni di cui al DLGS 159/2001 e ss.mi in materia di antimafia.

9) Sono a completo carico dell'appaltatore tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, ad eccezione dell'IVA che è assunta a carico del Comune appaltante;

10) Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia; -----

11) Viene chiesta la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 24 ottobre 1972, n° 634, in quanto i pagamenti effettuati per le prestazioni inerenti al presente contratto sono soggetti ad IVA.

12) Le parti danno atto che i dati qui contenuti saranno trattati per tutta la durata dell'appalto, ai soli fini di legge, ciò ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i

Viene dato atto che nel presente contratto fanno parte integrante e sostanziale i seguenti allegati:

ALL. A) GRAMMATURE INDICATIVE PRINCIPALI ALIMENTI

ALL. B) MENU' AUTUNNO INVERNO-PRIMAVERA ESTATE

ALL. C) TABELLE MERCEOLOGICHE

ALL. D) DUVRI (DISTINTI PER SCUOLA)

E richiesto io Segretario rogante ho dato lettura alle parti del presente contratto , dattiloscritto da persona di mia fiducia, che dichiarandolo conforme alle loro volontà con me lo sottoscrivono.-

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SCOLASTICO CULTURALE

Firmato digitalmente

L'APPALTATORE

Firmato digitalmente

IL SEGRETARIO COMUNALE ROGANTE

Firmato digitalmente

Il sottoscritto.....quale procuratore e legale rappresentante della ditta appaltatrice, dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 Cod. Civ., dichiara, altresì, di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di aver particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole e condizioni di seguito indicate: finalità e oggetto dell'appalto, numero dei pasti, svolgimento del servizio, tipologia dell'utenza, locali ed attrezzature, obblighi dell'appaltatore, obblighi dell'amministrazione, standard minimi di qualità del servizio, durata dell'appalto, valore del contratto, revisione prezzo derivante dalla variazione del numero delle presenze, materie prime da utilizzare (prodotti freschi o sottovuoto di provenienza nazionale), criteri di scelta delle materie prime, produzione del pasto, composizione del pranzo, veicolazione e trasporto dei pasti, sistema di autocontrollo haccp - rintracciabilità -controlli e prelievi, risoluzione del contratto, clausola risolutiva espressa, deposito cauzionale, penali, regolamenti e leggi
Gossolengo lì.....

L'APPALTATORE

allegato A

Alimenti per diete speciali:

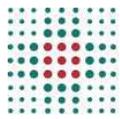
alimenti	senza glutine	aproteici	Senza proteine latte vaccino e lattosio	Senza proteine latte vaccino e uovo
Pasta	Pasta senza glutine	pasta apteica		
Pane	Pane senza glutine	pane apteico		
Base per pizza	Base per pizza senza glutine	base per pizza apteica	base per pizza senza proteine del latte vaccino e lattosio	
Farina	-Farina senza glutine -Farina autolievitante senza glutine e proteine del latte vaccino senza lievito	farina apteica		
Biscotti	Biscotti senza glutine	biscotti apteici	biscotti senza proteine del latte vaccino e lattosio	biscotti senza proteine del latte vaccino e uovo
Merende	Merende senza glutine	merende apteiche	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



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale di Piacenza Direzione Assistenziale Servizio Dietetico Aziendale Tel. 0523 302204 Fax 0523 302965

MENU SCOLASTICO PER ASILI NIDO E SCUOLE DELL'INFANZIA Primavera – Estate

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Pomodori Merenda: The e biscotti	Pasta con olive Hamburger di vitellone Carote julienne Nido: Pastina in brodo vegetale Merenda Frutta	Risotto primavera o con zucchine Caprese :pomodoro, mozzarella, basilico Merenda Latte e biscotti	Pasta al pesto Arrosto di fesa di tacchino al limone Insalata mista Nido: pesto senza pinoli Merenda Pane e olio	Pasta al pomodoro e ricotta Platessa gratinata Fagiolini Merenda Yogurt
2	Pasta al ragù Formaggi /Tortino di ricotta Zucchine al forno/ Pinzimonio di verdura Nido: zucchine al forno Merenda Latte e biscotti	Pasta al sugo con verdure/ peperone/aglio e olio Prosciutto crudo e melone o patate al forno Nido: arrosto di vitellone Merenda Pane e marmellata	Minestrina* in passato di verdura Pizza margherita Insalata mista Merenda yogurt	Riso con la zucca o alla salvia Bocconcini di pollo Pomodori Merenda The e biscotti	Pasta/ gnocchi al pomodoro Frittata con verdure Carote julienne Nido: pasta Merenda frutta
3	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza pomodori Nido: pastina in brodo di carne, lessato di vitellone Merenda The e biscotti	Lasagne alla bolognese Scaglie di grana Insalata tenera Merenda Yogurt	Minestra di verdure con riso/pastina Torta di patate o patate duchessa carote /fagiolini Merenda Ciambella	Pasta alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno Spinaci al burro Merenda Latte e biscotti	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Pomodori Nido: pesto senza pinoli Merenda frutta
4	Pasta con zucchine Formaggi /Prosciutto crudo e melone o fantasia ortaggi (primavera) Nido: Grana/ricotta Merenda Pane e olio	Risotto zucca/ parmigiana/porri Cosce/anche di pollo al rosmarino Pomodori Merenda The e biscotti	Pasta pomodoro e basilico Hamburger di vitellone carote al forno /Peperonata Merenda Focaccia	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Spinaci al burro Merenda Yogurt	Pasta al sugo di pomodoro/pesce Crocchette di pesce/verdura Insalata e carote Merenda Frutta
5	Minestrina vegetale con stelline Rotolo di frittata Pomodoro Merenda Latte e biscotti	Pasta al pomodoro con melanzane Bocconcini di pollo alle erbe Piselli Merenda Pane e marmellata	Pasta al burro e grana Arrosto di vitellone con verdure Carote julienne Merenda Frutta	Lasagne al pesto Formaggi misti* Insalata Nido: pesto senza pinoli Merenda Pane e olio	Risotto zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Nido: risotto parmigiana Merenda Yogurt
6	Pastina in brodo di carne/vegetale Bollito con salsa rossa/polpettine Zucchine al forno Nido: non somministrare salsa rossa Merenda Pane e olio	Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò Grana Padano insalata Nido: non somministrare pisarei Merenda The e biscotti	Pasta aglio e olio Sogliola o platessa gratinata Insalata mista Merenda Torta allo yogurt	Risotto parmigiana o con zucca/ zucchine Bocconcini o scaloppine di pollo Pomodori Merenda Latte e biscotti	Pasta al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Carote julienne Merenda frutta
		inizio settembre		fine ottobre	
		inizio aprile		giugno	

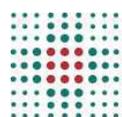
NOTE:

• * 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 La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi della scuola di infanzia e nido d'infanzia . Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.



MENU SCOLASTICO PER ASILI NIDO E SCUOLE DELL'INFANZIA Autunno – Inverno

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Pasta in bianco con olive Prosciutto crudo o cotto Patate al forno Nido: pastina in brodo vegetale ricotta/ mozzarella finocchi Merenda The e biscotti	Pasta al pomodoro Scaloppine/straccetti di tacchino al limone Verza Merenda frutta	Pasta con ricotta e spinaci Filetto di merluzzo al forno/ pizzaiola Insalata Merenda Latte e biscotti	Polenta/Pasta bianca Brasato/ trito di vitellone Lenticchie/Carote Merenda Pane e olio	Minestrina vegetale Patate duchessa o torta di patate Carote julienne Merenda Yogurt
2	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone affettato Insalata Merenda Focaccia	Pasta alla pizzaiola Arrosto di lonza alla mela Purè Nido: arrosto di tacchino Merenda The e biscotti	Pasta e fagioli Crocchette o tortino di ricotta/bocconcini di mozzarella Spinaci al burro Merenda Pane e marmellata	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo alle erbe Carote julienne Merenda Latte e biscotti	Minestrina di verdura con pastina* Pizza margherita Finocchi Merenda Budino Nido: yogurt
3	Pasta al ragù di vitellone Scaglie di grana/ Crescenza Finocchi Merenda Latte e biscotti	Passato di verdura con pastina/crostini Cosce/anche di pollo al rosmarino Carote julienne Nido: no crostini Merenda Pane e olio	Pasta ricotta e spinaci Frittata al forno Insalata Merenda Frutta	Polenta/ Pasta bianca Spezzatino di vitellone con piselli in umido Nido: pastina in brodo di carne Merenda Latte e biscotti	Riso alla parmigiana o zucca Platessa gratinata Patate al prezzemolo Merenda Ciambella
4	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Carote julienne Merenda Pane e olio	pasta e fagioli/pisarei e fasò Formaggi* Insalata Nido: no pisarei, no salumi Merenda The e biscotti	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger di vitellone Nido: no salsa rossa Finocchi Merenda Pane e cioccolato Nido: Pane e marmellata	Minestrina vegetale Arrosto o polpettone di tacchino Verza o broccoletti gratinati Merenda Latte e biscotti	Pasta aglio olio/Pasta al sugo di pesce Crocchette di pesce/ o di verdura Insalata mista Nido: crocchette di pesce al forno Merenda frutta
5	Pasta al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Erbetto al burro Merenda Yogurt	Passato di verdura con pastina* Pizza margherita Insalata mista Merenda Budino Nido: tè e biscotti	Pasta e piselli Scaloppina/ bocconcini di pollo agli agrumi Carote julienne Merenda Focaccia	Risotto allo zafferano Polpettone di vitellone Fagiolini Nido: pastina in brodo carne Merenda Latte e biscotti	Pasta al burro Filetto di pesce al forno Patate al prezzemolo Merenda Frutta
6	Pasta con ricotta e zucca o spinaci Arrosto di lonza Piselli in umido Nido: arrosto di tacchino Merenda Latte e biscotti	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone con salsa rossa Finocchi gratinati Nido: no salsa rossa o verde Merenda Pane e olio	Risotto alla parmigiana/pomodoro Frittata al forno Insalata tenera Merenda The e biscotti	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote julienne Merenda Frutta	Pasta al pomodoro Sogliola/platessa gratinata Insalata mista Merenda Torta allo yogurt
		fine ottobre		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 . La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi della scuola d'infanzia e nido di infanzia .

Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.



MENU SCOLASTICO PER SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° 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/ Pinimonio 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/ Pinimonio di verdura	Minestra 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 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	Pasta al burro e grana 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	Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò 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
ANNO SCOLASTICO	DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'	
	inizio settembre	1a settimana	fine ottobre		
	inizio aprile	1a settimana	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

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1°grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

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 Merenda Focaccia	Pasta alla pizzaiola Arrosto di lonza alla mela Purè Merenda The e biscotti	Pasta e fagioli Crocchette di ricotta/Bocconcini di mozzarella Carote julienne Merenda Latte e biscotti	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo alle erbe Spinaci al burro Merenda Pane e marmellata	Minestrina di verdura con pastina* Pizza margherita Finocchi Merenda Budino
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 broccoletti 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 al 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
ANNO SCOLASTICO		DATA INIZIO MENU'	SETTIMANA MENU'	DATA FINE MENU'	SETTIMANA MENU'
		fine ottobre	1a settimana	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

La frutta su richiesta della scuola è servita a metà mattina alle classi del tempo pieno ed alla scuola di infanzia, a fine pasto alle classi a modulo e secondarie di 1° grado; la merenda è distribuita ai frequentanti la scuola dell'infanzia. Il menù può subire variazioni, la cui comunicazione viene affissa presso la mensa.

AI CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE : DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI GOSSOLENGO -ANNI SCOLASTICI 2016/2017-2016/2017-

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 Regolamento UE 1169/2011 del 25/10/2011. 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.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Come 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 forzatura delle produzioni agricole alimentari (regolamento CEE n° 2092/91 del 24 .06.1991).

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono quindi :

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ect);
- essere caratterizzati da un tenore di nitrati inferiore 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.

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1 : Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale

GRUPPO 2 : Prodotti ittici surgelati

GRUPPO 3 : Formaggi e derivati del latte

GRUPPO 4 : Salumi

GRUPPO 5 : Verdure surgelate

GRUPPO 6 : Alimenti conservati in scatola

GRUPPO 7 : Pane e prodotti da forno

GRUPPO 8 : Uova

GRUPPO 9 : Olii alimentari

GRUPPO 10 : Frutta e verdura

GRUPPO 11 : Cereali e derivati

GRUPPO 1

CARNE SUINA - PRODOTTI AVICOLI

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 pervenire 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 politene 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 U.S.L. al trasporto delle carni fresche , garantendo la loro conservazione a temperature controllata . la temperature interna prodotto deve essere compresa fra lo 0 e + 4° 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.

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 polietilene 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

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.

GRUPPO 2 : PRODOTTI ITTICI SURGELATI

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.

GRUPPO 3 : Formaggi e derivati del latte

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.

FORMAGGI

- **Asiago pressato:** formaggio da tavola grasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da due mungiture o da una sola mungitura, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti: sottoposto a pressatura. Maturazione in 20 – 40 giorni dalla produzione. Dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa. I singoli tagli sono confezionati sotto vuoto e debitamente etichettati: Ogni confezione riporta l'indicazione della denominazione di origine completa di relativo marchio identificativo.

- **Caciotta:** formaggio molle con crosta, a maturazione rapida con coagulazione ed acidità naturale. Sviluppo delle proprietà gustative dopo proteolisi di limitata portata. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch'essi sottovuoto ed etichettati. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.

- **Crescenza:** formaggio a pasta molle, dolce, di rapido consumo, prodotto con latte intero. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. La confezione dovrà essere sigillata in carta per uso alimentare; il prodotto, nei quantitativi ordinati, è consegnato in imballaggio tale da garantire la preservazione della qualità igienica e debitamente etichettato. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari.
- **Emmental svizzero e/o olandese :** formaggio duro a pasta cotta pressata, prodotto con latte di vacca intero, caratterizzato dalla presenza di occhi sferici di grandi dimensioni (superiori a 1 cm.). Pronto per il consumo dopo 4 – 6 mesi, ma a piena maturazione dopo 10 mesi. Il prodotto dovrà essere privo di additivi alimentari. Il prodotto è fornito in tagli confezionati in materiale plastico per alimenti o sottovuoto, sigillato. Ogni confezione dovrà essere debitamente etichettata.
- **Montasio :** formaggio da tavola grasso a pasta dura , cotto , prodotto esclusivamente con latte di vacca .Utilizzato da tavola quando la stagionatura è inferiore ai due mesi.Il prodotto deve essere ottenuto da produzioni condotte in ambito nazionale, con materie prime nazionali.
- **Pecorino dolce:** formaggio da tavole a pasta semicotta, prodotto con latte di pecora e latte vaccino. Maturazione compiuta in 20 60 giorni. . Il prodotto dovrà essere ottenuto da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch’essi sottovuoto ed etichettati.
- **Taleggio:** formaggio a pasta molle, grasso, a pasta cruda, fabbricato con latte intero di vacca. Maturazione in 40 giorni circa. Il prodotto deve presentare le caratteristiche di maturazione completa. Il prodotto dovrà essere fornito in forme intere, confezionate in carta per uso alimentare ai fini igienici e sottovuoto o dovrà essere fornito in tagli di peso variabile come da specifiche richieste da parte della mensa anch’essi sottovuoto ed etichettati.
- **Ricotta Biologica :** è un derivato dal siero del latte vaccino; prodotto fresco a pasta molle, di maturazione rapida e pronto consumo. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Deve essere consegnata in confezioni di materiale plastico per uso alimentare, puliti, sigillati ed idonei al trasporto. Ogni confezione deve essere debitamente etichettata. Il prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n. 21 del 16.11.1990. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni; il prodotto deve comunque a pervenire uno (1) o due (2) giorni successivi alla data di produzione.
- **Mozzarella Biologica :** formaggio fresco a pasta molle e filata, non salato, conservabile per breve tempo: Confezionato in liquido di governo contenente una modestissima quantità di sale. I prodotti devono essere ottenuti da produzioni condotte in ambito nazionale, da materie prime nazionali. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni chiuse, sigillate, in liquido di governo (per il prodotto da consumare fresco) o sottovuoto (per il prodotto destinato alla preparazione di pizza) preconfezionato all’origine c/o lo stabilimento di produzione . Il materiale di confezionamento deve essere idoneo all’uso alimentare. Il prodotto finale dovrà comunque essere conforme ai valori batteriologici citati nella circolare n. 21 del 16.11.1990. Il residuo di vita commerciale deve essere inferiore a 20 giorni. La scadenza dovrà essere pari ad almeno due settimane dalla data di consegna.
- **Parmigiano Reggiano –prodotto tipico Dop :** potrà essere richiesto in confezioni sigillate e dovrà avere le seguenti caratteristiche :
 - ricavato da forme con crosta portante ciascuna impresso il marchio a fuoco “ parmigiano reggiano” relativa matricola ed anno di produzione ;
 - aroma e sapore della pasta caratteristici , fragrante, delicato , saporito ma non piccante;
 - stagionatura naturale compresa fra i 18 e 24 mesi.
- **Grana Padano – prodotto tipico Dop Grana Padano:** deve avere una stagionatura 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.

Le caratteristiche di stagionatura e di umidità devono essere tali da garantire la resa di un buon grattugiato.

• **Yogurt Biologico** : è ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti : *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Termophilus* che devono essere presenti in forma viva e vitale fino alla scadenza del prodotto in concentrazione pari almeno a $1 - 5 \times 10^8$ U.F.C./gr. E' concesso l'uso di Yogurt naturale o quello ottenuto con l'aggiunta di frutta (pastorizzata) senza aggiunta di coloranti, conservanti e aromatizzanti.: lo Yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche :

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero
- privo di additivi
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza .

Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà naturale o alla frutta e dovrà essere fornito in vasetti da gr. 125 .

• **Latte fresco pastorizzato biologico** . 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.

• **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

TRASPORTO

I trasporti devono essere effettuati con mezzi autorizzati al trasporto di alimenti; il trasporto deve avvenire in condizioni di temperatura controllata. I prodotti devono presentare temperatura massima interna di + 6°C.

GRUPPO 4 : SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E/O S. 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%.

GRUPPO 5 : Verdure surgelate (solo quelle indicate)

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle legge speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di rilievo comunitario. Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati con la massima cura, nella più breve tempo possibile e in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile al trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate. Deve essere riportata la data di produzione in modo leggibile. Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Saranno da preferire quelli ottenuti con mezzi di lotta integrata o a coltivazione biologica (D.L. n. 220 del 17.3.1995).

Fagiolini fini verdi

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono da escludere alla somministrazione fagiolini

rinsecchiti e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva oltre a fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume.

Spinaci in foglia, biette ed erbe

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti con assenza di corpi estranei e terrosità.

Piselli finissimi e fagioli

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente e privo di qualsiasi difetto.

Verdure da minestrone

Il prodotto deve essere composto da almeno 11 tipi di verdura e deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito).

Non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o altro. I componenti devono essere surgelati singolarmente, pertanto non agglomerati.

Asparagi e carciofi

Il prodotto pulito e surgelato deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di marciume e di foglie attaccate da parassiti con assenza di corpi estranei e terrosità.

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.

Gli automezzi devono essere muniti di autorizzazione sanitaria per lo specifico trasporto in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

GRUPPO 6 : Alimenti conservati in scatola

Pelati e passata di pomodoro biologici

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 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.

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).

GRUPPO 7 : 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 entro le ore 9.00 su ordinazione disposta volta per volta in relazione al fabbisogno.

GRUPPO 8: uova biologiche

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

GRUPPO 9 : olii

Olio extravergine d'oliva biologico

L'olio extra - vergine di oliva, di sola origine italiana, 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 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 .

Olio extravergine d'oliva

L'olio ottenuto dalla prima spremitura dell'oliva in condizioni termiche non alterabili (a freddo) ; l'olio non deve avere subito trattamenti tranne il lavaggio, la decantazione, la spremitura ,la filtrazione. Caratterizzato da bassi valori di acidità espressi in acido oleico (max 0,7 %) ed eccellenti caratteri organolettici. Deve soddisfare i requisiti del Reg. 2472 del 12/12/1997.

Il prodotto deve essere fluido, limpido, di colore giallo oro con toni di verde , di sapore leggermente fruttato, con sensazioni di dolce, non acido, non amaro, non aspro.

Le caratteristiche chimiche dell'olio extravergine devono inoltre soddisfare i requisiti del reg. CEE 1429/92 del 26 maggio 1992 e successive modificazioni.

GRUPPO 10 : verdura e frutta biologica

La verdura

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 de produttore . Si preferiranno prodotti provenienti da coltivazioni biologiche (legge 220 del 17.3.1995) o da ditte iscritte regolarmente agli organismi di controllo ufficialmente autorizzate con marchi riconosciuti di controllo a livello territoriale.

Dovrà presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste; essere sana ed essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione; essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei; essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; essere priva di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso; essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare i caratteri organolettici della verdura stessa. Sono esclusi dalla fornitura gli 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.

I prodotti orticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale

Calendario dei prodotti freschi

Gennaio: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Febbraio: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Marzo: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Aprile: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio.

Maggio: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, Sedano.

Giugno: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.

Luglio: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano.

Settembre: Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio.

Ottobre: Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Novembre: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca.

Dicembre: Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza.

Gli ortaggi a bulbo non dovranno essere germogliati ; cipolla e patate non trattati con raggi gamma.

Patate :

Devono essere di morfologia uniforme , dell'ultimo raccolto ed il peso minimo consentito per ogni tubero dovrà essere di g. 60 circa ed il peso massimo di g. 270 circa.

La pezzatura potrà essere inferiore a quella prescritta soltanto nei casi di prodotto novello.

Sono da escludere dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di antiparassitari, colpiti da virosi e da alterazioni diverse quali il gigantismo.

Le patate devono inoltre essere esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Cipolle ed aglio :

Il bulbo non dovrà presentare germogli, deve essere intero, sano, pulito e sufficientemente secco per l'uso previsto.

I legumi

Devono essere utilizzati freschi o 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

Frutta fresca biologica

I prodotti dovranno provenire da produzioni biologiche, (AD ESCLUSIONE DI BANANE E KIWI), o, in caso di temporanea irreperibilità del prodotto, 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.

I prodotti frutticoli freschi dovranno essere somministrati seguendo il presente calendario stagionale.

Calendario dei prodotti freschi

Gennaio: Arance, Banane, Clementine, Mandarini ,Mele, Pere, Kiwi,Limoni

Febbraio:Arance, Banane, Clementine,Mandarini, Mele, Pere, Kiwi, Limoni

Marzo: Arance, Banane, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi,Limoni

Aprile: Arance ,Banane, Mele, Pere, Kiwi, Limoni

Maggio: Arance , Banane, Ciliegie, Fragole, Pere, Mele,Limoni.

Giugno: Albicocche, Banane, Ciliegie, Fragole, Mele, Susine, Pesche, Meloni, Limoni
Luglio: Albicocche, Banane, Mele, Susine, Pesche, Meloni, cocomero
Settembre: Pere, Mele, Banane, Pesche, Susine, Uva, Limoni
Ottobre: Arance, Banane, Pere, Mele, Susine, Uva, Limoni
Novembre: Arance, Banane, Clementine, Mandarini, Mele, Pere, Kiwi, Cachi, Limoni
Dicembre: Arance, Banane, Clementine, Mele, Pere, Kiwi, Cachi, Limoni

Gruppo 11 : cereali e derivati

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.

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 dell'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 genuinità 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.