

Repertorio n° -----

REPUBBLICA ITALIANA
C O M U N E D I A G A Z Z A N O
P R O V I N C I A D I P I A C E N Z A

CAPITOLATO SPECIALE - SCHEMA DI CONTRATTO ATTUATIVO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NELL’ASILO NIDO E NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E
SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI AGAZZANO (PC) PER LA
DURATA DI TRE ANNI (PERIODO: 01.09.2016/31.07.2019)

L’anno DUEMILASEDICI, il giorno _____ del mese di _____,
presso la sede del Comune di Agazzano, davanti a me D.ssa Luciana
Stancapiano, Segretario del Comune suddetto, agente in virtù dei
poteri attribuiti dall’art. 97 comma 4° lett. C) del D. Lgs
267/2000, sono comparsi: -----

- Per il Comune di Agazzano, con sede legale in Agazzano (PC)
Piazza Europa n.7 C.F. 00290460336, il Responsabile del Servizio
Politiche Sociali Sig.ra PERAZZOLI GIOVANNA_MARIA nata a Piacenza
il 11.12.1961 in virtù del decreto sindacale n°05/11 del
24.06.2011 prorogato con decreto n° 2 del 07.01.2016;

- Per la ditta _____, 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 _____,
(di seguito nominata, per brevità, anche "**Fornitore**" il DOTT.
_____ legale rappresentante _____, giusti poteri
allo stesso conferiti da _____

OPPURE

- Per la ditta _____, 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 _____, 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**") il dott. _____ nato a _____ il _____ giusti poteri allo stesso conferiti da _____

PREMESSO CHE

- il presente Contratto attuativo 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 _____ reg.Prot.....), 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 nell'asilo nido e nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria 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 è stato aggiudicato definitivamente il servizio in oggetto alla ditta
per il prezzo netto complessivo massimo di €
(Euro /00) IVA esclusa, oltre € 3.060,00 per oneri di sicurezza;

Tra le parti come sopra costituite -----

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO APPRESSO

1) La sig.ra PERAZZOLI Giovanna-Maria in nome e per conto del Comune di Agazzano appalta alla ditta rappresentata da , come in premessa legittimato, che a tal titolo accetta, l'appalto del servizio di ristorazione scolastica Asilo Nido, Scuole infanzia, primaria e secondaria 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 e patti di seguito indicati, e di quanto stabilito dalla convenzione tra la C.U.C. e il fornitore:

FINALITA' E OGGETTO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale intende affidare a terzi la gestione della ristorazione scolastica a servizio delle scuole dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado e dell'asilo nido di Agazzano.

L'appalto del servizio mensa scolastica avrà ad oggetto:

- fornitura materiale accessorio di consumo, in busta sigillata contenente posate, bicchieri, piatti;

- fornitura generi alimentari;
- preparazione pasti presso i locali della scuola dell'infanzia all'uopo attrezzati a cura del Comune;
- fornitura di prodotti per l'igiene e la pulizia degli ambienti e della persona;
- fornitura di abbigliamento di lavoro per il personale dipendente dalla ditta;
- pulizia, detersione, disinfezione e manutenzione dei locali cucina;
- pulizia, detersione, disinfezione delle sale mensa dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ;
- pulizia e riordino delle attrezzature, stoviglie usate per la preparazione dei pasti e dei contenitori per il trasporto;
- manutenzione delle attrezzature in uso nella cucina;
- fornitura al Comune dei buoni pasto cartacei e raccolta degli stessi ogni mattina presso le scuole primaria e secondaria di primo grado.

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto con le modalità di cui appresso:

preparazione dei pasti presso la cucina della scuola dell'infanzia, trasporto e distribuzione presso le mense delle scuole dell'infanzia, primaria, e secondaria di primo grado e dell'asilo nido.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni alimento, da servirsi cotto, dovrà essere cucinato giornalmente sul posto.

E' assolutamente vietato al gestore del Servizio l'utilizzo dei locali per usi diversi da quelli contenuti nel presente capitolato, a pena di risoluzione immediata del contratto d'appalto.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale della ditta appaltatrice.
2. Il pasto giornaliero dovrà essere conforme al modello di TABELLA DIETETICA autunno-inverno e primavera-estate e relative note definite dall'ASL territorialmente competente - Dipartimento Prevenzione/Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

3. Il servizio ristorazione scolastica viene espletato secondo le seguenti modalità:

A) Asilo nido - dal lunedì al venerdì

- preparazione pasto completo di 1° piatto caldo, di una pietanza, di un contorno, di pane fresco, di frutta fresca e di ½ litro di acqua minerale;

- fornitura merenda;

B) Scuola dell'infanzia - dal lunedì al venerdì

- preparazione pasto completo di 1° piatto caldo, di una pietanza, di un contorno, di pane fresco, di frutta fresca e di ½ litro di acqua minerale;

Il numero dei pasti da preparare giornalmente verrà comunicato dal personale scolastico, sulla base del registro delle presenze; una copia dell'elenco delle presenze giornaliere verrà, altresì, consegnata al personale comunale all'uopo incaricato, al fine del riscontro mensile dei compensi dovuti.

La distribuzione dei pasti ai bambini verrà effettuata a cura della ditta appaltatrice.

C) Scuole primaria e secondaria di primo grado - rispettivamente tre e due giorni per settimana.

- preparazione di un piatto unico caldo alternativamente con primo o secondo sulla base del menù approvato dall'AUSL competente, pane, frutta e ½ litro di acqua minerale in occasione dello svolgimento delle attività didattiche pomeridiane, in ciascuna delle due scuole;

- raccolta dei buoni pasto presso i plessi scolastici;

In caso di organizzazione del centro ricreativo per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado dovrà essere preparato un numero aggiuntivo di pasti anche nelle giornate di lunedì (circa 8), mercoledì e venerdì (circa 25).

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

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente dopo la loro preparazione.

Il pasto verrà servito per quanto riguarda la scuola dell'infanzia nel refettorio adiacente la cucina a cura della ditta aggiudicataria che provvederà allo scodellamento e alla pulizia del locale al termine del pasto.

Per quanto riguarda l'asilo nido e le scuole primaria e secondaria di primo grado, il cibo verrà collocato in appositi contenitori termici che saranno recapitati presso le sedi scolastiche interessate a cura della ditta aggiudicataria che provvederà anche allo scodellamento e alla pulizia dei locali al termine del pasto.

La pulizia dei menzionati contenitori termici è a carico della ditta appaltatrice del servizio.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi ai sensi del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni. E' fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla detersione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione.

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

Per gli alunni della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido il secondo, dovrà essere opportunamente pezzato; la frutta dovrà essere, ove opportuno, sbucciata, tagliata e pezzata.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido potrà essere richiesta l'anteposizione della frutta o yogurt o budino nell'intervallo della mattinata.

Per le classi che non richiedono tale servizio, la frutta andrà consumata a pranzo.

I menù, giornaliero e settimanale, dovranno essere esposti, ben visibili, presso la sala mensa e la bacheca scolastica.

Le modalità di cottura devono essere adeguate e tali da garantire la conservazione dei poteri nutritivi e della qualità del cibo (es. mediante bollitura, cottura al vapore, al forno, con esclusione dei fritti).

Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo; in ogni caso la temperatura dei cibi caldi e freddi dovrà rispondere

a quanto previsto dal D.P.R.327/80 e successive modifiche ed integrazioni e dai manuali di corretta prassi igienica.

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

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.

Numero minimo di ore settimanali richieste per l'esecuzione del servizio **69** (cuoca/o **35**, aiuto cuoca/o e somministrazione pasto scuola infanzia e asilo nido **21**, tre unità per somministrazione pasto scuola primaria per tre giorni settimanali (3+3+3) + due unità per somministrazione pasto scuola secondaria di primo grado per due giorni settimanali (2+2): **13**.

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 (circa 45.000) dovrà provvedere, ogni mattina, con personale proprio alla raccolta dei buoni pasto presso le scuole primaria e secondaria di primo grado in modo da comunicare alla cuoca quotidianamente, entro le ore 9.15, il numero degli utenti consumatori del giorno.

4. Il servizio di pulizia deve riguardare:

- A) Area preparazione pasti (cucina);
- B) Area consumo pasti (refettorio);
- C) Area magazzinaggio (dispensa);
- D) Area spogliatoio.

Ognuna di queste aree sarà oggetto di trattamenti di pulizia e disinfezione adeguati all'uso a cui viene adibita

A) Area preparazione pasti

- Pavimenti: Scopatura ad umido, detersione e disinfezione
- Superfici piastrellate: detersione e disinfezione

- Attrezzature, utensili, teglie, pentole, contenitori per il trasporto: detersione e disinfezione
- Attrezzature per la cottura: detersione
- Elettrodomestici: detersione e disinfezione
- Lavelli e vasche: detersione e disinfezione
- Piani e tavoli d'appoggio, taglieri: detersione e disinfezione
- Vetri:detersione
- Coprilampade:Spolveratura ad umido
- Cappa di aspirazione e filtri: Asportazione residui e incrostazioni
- Armadi: detersione
- Porte: detersione e disinfezione
- Soffitto e pareti: deragnatura.
- Balcone: scopatura e detersione

B) Area consumo pasti

- Pavimenti: Scopatura ad umido e detersione
- Tavoli e sedie: Detersione e disinfezione
- Vetri:detersione
- Coprilampade:Spolveratura ad umido
- Soffitto e pareti: deragnatura
- Porte: detersione e disinfezione

C) Area magazzino

- Pavimenti: scopatura ad umido, detersione e disinfezione
- Coprilampade: spolveratura ad umido
- Armadi: detersione e disinfezione
- Scaffali: Spolvero umido e detersione/disinfezione
- Vetri:detersione
- Soffitto e pareti: deragnatura
- Porte: detersione e disinfezione

D) Area spogliatoio

- Pavimenti: scopatura ad umido, detersione e disinfezione
- Scaffali: Spolvero umido e detersione/disinfezione
- Coprilampade:Spolveratura ad umido

- Soffitto e pareti: deragnatura
- Porte: detersione e disinfezione

Si tenga presente che per definizione si intende:

DETERGENTE: sostanza che modifica le forze di tensione superficiale fra sporco e superficie favorendo l'asportazione dello sporco.

I detergenti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare ogni tipo di contaminazione. Ogni contenitore deve essere ben identificato dall'etichetta originale che ne indica il contenuto, le modalità di utilizzo ed il grado di pericolosità. Al termine devono essere riposti ben chiusi all'interno dell'apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave. La detersione è effettuata utilizzando attrezzatura comprensiva di un carrello con due secchi per acqua di risciacquo e soluzione detergente.

DISINFETTANTE: sostanza che svolge azione aspecifica non selettiva in grado di agire su superfici ed oggetti con effetto antimicrobico sulla carica batterica e sui patogeni. I disinfettanti devono essere conservati in contenitori puliti ed a perfetta tenuta per evitare ogni tipo di contaminazione. Ogni contenitore deve essere ben identificato dall'etichetta originale che ne indica il contenuto, le modalità di utilizzo ed il grado di pericolosità. Al termine devono essere riposti ben chiusi all'interno dell'apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

Nell'esecuzione dell'appalto dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni tecniche impartite dal servizio competente dell'A.S.L. di Piacenza.

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.

Saranno oggetto del presente contratto anche i pasti relativi ai centri estivi che verranno eventualmente realizzati nei mesi di giugno e luglio.

CONSEGNA E RESTITUZIONE LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice, nei locali dati in uso in Agazzano Via Marconi, 12, 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 nella cucina 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 allo scadere del contratto ne acquisirà 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.

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 comprovare 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.

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 mondatura, 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, devono essere utilizzati solo oli extra vergini di oliva.

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 PASTO

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.

NUMERO DI PASTI

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la preparazione dei pasti come sopra specificati.

L'aggiudicatario del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni dell'asilo nido, delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Agazzano per il numero di pasti sotto indicato:

pasti **9.000 asilo nido**

pasti **22.500 scuola infanzia**

pasti **45.000 scuole primaria e secondaria di primo grado**

I quantitativi suddetti sono da considerarsi indicativi per la durata dell'appalto in quanto il consumo effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Amministrazione Comunale.

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

L'Amministrazione comunale può inoltre richiedere in qualsiasi momento, previo avviso di 8 giorni, che il servizio venga esteso alle utenze non comprese nel presente contratto al momento della stipula (es. pasti al domicilio), con applicazioni dei prezzi praticati ad utenze assimilabili.

È altresì facoltà dell'Amministrazione richiedere la preparazione di pasti per soggetti impegnati in attività di soccorso correlate ad eventi atmosferici eccezionali per i quali sia stata dichiarata dal Sindaco od altra autorità competente, la necessità dell'intervento sia di volontari che di forze dell'ordine, con pagamento di un corrispettivo, da fatturarsi separatamente all'Amministrazione comunale

TRASPORTO E SCODELLAMENTO

L'appaltatore dovrà provvedere:

- al trasporto e scodellamento dei pasti presso le mense dell'asilo nido, delle scuole primaria e secondaria di primo grado rispettivamente alle ore 11,00 alle ore 12,30 e alle ore 13,00;
- allo scodellamento dei pasti presso la scuola dell'infanzia alle ore 12,00;

- alla pulizia dei locali mensa.

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 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 D.Lgs 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 dei genitori facenti parte della Commissione mensa, può effettuare controlli, senza preavviso di regola per verificare la corrispondenza qualiquantitativa 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 qualiquantitativa.

-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.

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto stabilito nello schema di convenzione tra la C.U.C. e il fornitore, quest'ultimo è tenuto ad adempiere i 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 Agazzano e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative.
- d) fornire il materiale accessorio alla preparazione, consumo e distribuzione del pasto compresi le stoviglie monouso (piatti, bicchieri e posate), altre stoviglie, carrelli portavivande, carrelli termici, che, a fine appalto rimarranno di proprietà della ditta appaltatrice.
- 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 e quelli di consumo quali la carta igienica, la carta asciugamani, il sapone liquido, ecc., 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 la C.U.C. e il fornitore;
- h) Il personale dovrà essere idoneo dal punto di vista sanitario, deve, altresì, mantenere un comportamento e un contegno idoneo al proprio ruolo 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 ogni scuola, 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);
- i) essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio richiesto;
- j) presentare mensilmente fatturazione elettronica con l'indicazione del numero dei pasti serviti in ogni scuola specificando il numero di pasti degli alunni e quelli degli 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 le scuole primaria e secondaria di primo grado;
- 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 HACCP e norme vigenti oltre a quelli proposti in sede di offerta di gara.

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 di Agazzano 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 acquisizione della fattura elettronica.

L'Ente committente provvederà prima della stipula del contratto ad acquisire dagli Enti preposti il DURC (documento unico di regolarità contributiva) attestante la regolarità della posizione dell'appaltatore negli adempimenti circa i contributi previdenziali, assistenziali ed assicurativi.

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 DELL'APPALTO

Oltre a quanto stabilito nella convenzione tra appaltatore e C.U.C. si precisa che il valore a base d'asta dell'appalto sarà di **€ 283.275,00** determinato sulla base del numero di pasti presunti e precisamente **su 31.500 pasti completi e 45.000 piatti unici oltre a € 3.060,00** per oneri di sicurezza non ammessi a ribasso, come sotto specificato.

Prezzo base per pasto completo € 4.89 di cui:

€ **4.85** soggetti al ribasso d'asta e comprensivi dei costi aziendali strettamente connessi all'attività d'impresa più € **0.04** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta. Il pasto per gli alunni dell'Asilo Nido comprende anche la merenda.

Prezzo base per piatto unico € 2.94 di cui:

€ **2,90** soggetti al ribasso d'asta e comprensivi dei costi aziendali strettamente connessi all'attività d'impresa più € **0.04** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

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.

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 della scuola.

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 Agazzano, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 47 del 23.12.2013, 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 la C.U.C. e l'appaltatore.

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 attuativo è determinato nel valore netto massimo di €

(Euro _____), oltre € 3.060,00 per oneri di 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 scuola infanzia e asilo nido
- € _____ oltre IVA per piatto unico scuole primaria e secondaria di primo grado.-----

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 C.U.C. 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 dà atto che la C.U.C. ha provveduto a verificare le condizioni di cui al D. Lgs. 159/2011 e successive modifiche ed integrazione 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 attuativo si richiamano le disposizioni di cui alla convenzione tra la C.U.C. e il fornitore nonché 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. -----

Si dà atto che è stato scelto di provvedere al pagamento della tassa di registro e di bollo in modo virtuale.-----

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 del 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) D.U.V.R.I. (distinti per scuola)

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

IL RESPONSABILE SETTORE POLITICHE SOCIALI

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 del servizio, Modalità di svolgimento del servizio, Consegna e restituzione locali e attrezzature, Materie prime da utilizzare, Criteri di scelta delle materie prime, Produzione del pasto, Composizione dei pasti, Numero dei pasti, Trasporto e scodellamento, Sistema di autocontrollo HACCP, Obblighi dell'appaltatore, Obblighi dell'Amministrazione, Standard minimi di qualità, Durata appalto, Valore appalto, Revisione prezzo, Interruzione del servizio, Risoluzione del contratto, Clausola risolutiva espressa, Deposito cauzionale, Penali

Agazzano lì

L'APPALTATORE

Allegato A

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

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

	ALIMENTI	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			
Frutta fresca di stagione (mattino)	Ciambella	g.40	g.50			
	Frutta per spuntino a metà mattina	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

Menù Nido, Scuola 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	<i>Pasta al pesto</i> <i>Arrosto di fesa di tacchino al limone</i> Insalata mista Nido: pesto senza pinoli Merenda Pane e olio	Pasta al pomodoro e ricotta <i>Platessa gratinata</i> Fantasia di ortaggi Merenda Yogurt
2	Pasta/gnocchi al pomodoro Frittata con verdure Carote julienne Nido: pasta Merenda Frutta	Minestrina in passato verdura Pizza margherita Insalata mista Merenda Yogurt	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	Riso con la zucca o alla salvia Bocconcini di pollo Pomodori Merenda The e biscotti	Pasta al ragù Formaggi/tortino di ricotta Zucchine al forno Pinzimonio di verdure Nido: zucchine al forno Merenda Latte e biscotti
3	Minestrina di verdure con riso/pastina Torta di patate o patate duchessa carote /fagiolini Merenda Ciambella	Risotto alla parmigiana Arrosto di lonza pomodori Nido: pastina in brodo di carne, lesso di vitellone Merenda The e biscotti	Lasagne alla bolognese Scaglie di grana Insalata tenera Merenda Yogurt	Pasta alla pizzaiola Cotoletta/straccetti di tacchino al forno Spinaci al burro Merenda <i>Latte e biscotti</i>	Pasta al pesto Filetto di merluzzo Pomodori Nido: pesto senza pinoli Merenda Frutta
4	Pasta con zucchine Formaggi/prosciutto crudo e melone o fantasia di ortaggi (primavera) Nido: Grana/ricott 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 <i>Pane e marmellata</i>	<i>Pasta al burro e grana</i> Arrosto di vitellone con verdure Carote julienne Merenda Frutta	Risotto zafferano Filetto di merluzzo o insalata di pesce con patate Nido: risotto alla parmigiana Merenda Yogurt	Lasagne al pesto Formaggi misti* Insalata Nido: pesto senza pinoli Merenda Pane e olio
6	Pasta al pomodoro Sformato di patate al prosciutto <i>Carote julienne</i> Merenda Frutta	<i>Pasta e fagioli/ Pisarei e fasò</i> Grana Padano insalata Nido: non somministrare pisarei Merenda <i>The e biscotti</i>	Risotto alla parmigiana o con zucca/zucchine Bocconcini o scaloppine di pollo pomodori Merenda Latte e biscotti	Pastina in brodo di carne/vegetale Bollito con salsa rossa/polpettine Zucchine al forno Nido: non somministrare salsa rossa Merenda Pane e olio	Pasta aglio e olio Sogliola o platessa gratinata Insalata mista Merenda Torta allo yogurt
<i>ANNO SCOLASTICO</i>	<i>DATA INIZIO MENU'</i>		<i>DATA FINE MENU'</i>		
	<i>inizio settembre</i>		<i>fine ottobre</i>		
	<i>fine aprile</i>		<i>giugno</i>		

ALLEGATO B

Menù nido e Scuola dell'Infanzia,

AUTUNNO - INVERNO

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	Minestrina vegetale Patate duchessa o torta di patate <i>Carote julienne</i> Merenda Yogurt	Pasta al pomodoro Scaloppine di tacchino al limone Verza Merenda Frutta	Pasta con ricotta e spinaci <i>Filetto di merluzzo/ Halibut al forno Insalata</i>	Pasta in bianco con olive Prosciutto crudo o cotto Patate al forno Nido: pastina in brodo vegetale-ricotta/ mozzarella finocchi Merenda The e biscotti	<i>Polenta/Pasta bianca</i> Brasato/trito di vitellone Lenticchie/carote Merenda Pane e olio
2	Pasta e fagioli Crocchette o tortino di ricotta/bocconcini di mozzarella Spinaci al burro Merenda Pane e marmellata	Pasta alla pizzaiola Arrosto di lonza alla mela Purè Nido: arrosto di tacchino Merenda The e biscotti	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone affettato Insalata Merenda Focaccia	Minestrina di verdura con pastina* Pizza margherita Finocchi Merenda Budino Nido: yogurt	Pasta aglio e olio Bocconcini di pollo alle erbe Carote julienne Merenda Latte e biscotti
3	Pasta ricotta e spinaci Frittata al forno Insalata Merenda Frutta	Pasta al ragù di vitellone Crescenza/mozzarella Finocchi Merenda Latte e biscotti	Passato di verdura con pastina/crostini <i>Cosce/anche di pollo al rosmarino</i> Carote julienne Nido: no crostini Merenda Pane e olio	Polenta/pasta bianca Spezzatino di vitellone con piselli in umido Nido: pastina in brodo di carne Merenda <i>Latte e biscotti</i>	Pasta al pomodoro Platessa gratinata Patate al prezzemolo Merenda Ciambella
4	Pasta aglio e olio/ Pasta al sugo di pesce Crocchette di pesce/o di verdura Insalata mista Nido:crocchette di pesce al forno Merenda frutta	Pasta e fagioli/ pisarei e fasò Formaggi* Insalata Nido: no pisarei, no salumi Scaglie di grana Merenda The e biscotti	Risotto con zucca o parmigiana Hamburger di vitellone con salsa rossa Finocchi Merenda Pane e cioccolato Nido: Pane e marmellata	Pasta al pomodoro Rotolo di frittata al formaggio Carote julienne Merenda Pane e olio	Minestrina vegetale Arrosto o polpettone di tacchino Verza o broccoletti gratinati Merenda Latte e biscotti
5	Pasta al pomodoro Sformato di patate al prosciutto Erbette al burro Merenda Yogurt	Passato di verdura con pastina* <i>Pizza marqherita</i> Insalata mista Merenda <i>Budino</i> Nido: tè e biscotti	Pasta e piselli Scaloppine/ 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	Risotto alla parmigiana/pomodoro Frittata al forno Insalata tenera Merenda The e biscotti	Pasta al pomodoro Sogliola/platessa gratinata Insalata mista Merenda <i>Torta allo yogurt</i>	Pastina in brodo di carne Bollito di vitellone con salsa rossa Finocchi gratinati Nido: no salsa rossa Merenda Pane e olio	Pasta con ricotta e zucca o spinaci Arrosto di lonza Piselli in umido Nido: arrosto di tacchino Merenda Latte e biscotti	Lasagne alla bolognese Ricotta/Crescenza* Carote julienne Merenda Frutta
ANNO SCOLASTICO		inizio novembre		DATA FINE MENU'	
				fine aprile	

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PRIMAVERA - ESTATE

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	RISOTTO MILANESE CON PISELLI O CUBETTI PROSCIUTTO COTTO FRUTTA	PASTA AL RAGU' FRUTTA	PIZZA FRUTTA	ARROSTO DI FESA DI TACCHINO INSALATA PANE FRUTTA	PASTA POMODORO E RICOTTA FRUTTA
2	PROSCIUTTO COTTO/CRUDO CAROTE JULIENNE PANE FRUTTA	BOCCONCINI DI POLLO PATATE FRUTTA	PASTA SUGO AI LEGUMI FRUTTA	PIZZA FRUTTA	PASTA AL RAGU' FRUTTA
3	PASTA AL PESTO E RICOTTA FRUTTA	ARROSTO DI LONZA PISELLI PANE FRUTTA	LASAGNE AL RAGU' FRUTTA	<u>PASTA E FAGIOLI</u> FRUTTA	FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO POMODORI PANE FRUTTA
4	PASTA AL FORNO FRUTTA	FUSI DI POLLO POMODORI PANE FRUTTA	HAMBURGER DI VITELLONE PURE' FRUTTA	PIZZA FRUTTA	PASTA AL RAGU' FRUTTA
5	PASTA CON SUGO DI PISELLI FRUTTA	<u>BOCCONCINI DI</u> <u>TACCHINO</u> POMODORI PANE FRUTTA	PIZZA FRUTTA	FILETTI DI MERLUZZO FAGIOLINI O PATATE PANE FRUTTA	LASAGNE AL PESTO FRUTTA
6	PASTA E FAGIOLI FRUTTA	<u>PROSCIUTTO COTTO O</u> <u>ASIAGO</u> CAROTE PANE FRUTTA	BOCCONCINI DI POLLO POMODORI PANE FRUTTA	PASTA AL PESTO E RICOTTA FRUTTA	FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO PURE' FRUTTA
ANNO SCOLASTICO					
	<i>inizio settembre</i>			<i>fine ottobre</i>	
	<i>Inizio maggio</i>			<i>fine giugno</i>	

SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

AUTUNNO - INVERNO

Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	PASTA AL PESTO E RICOTTA FRUTTA	BOCCONCINI DI TACCHINO INSALATA PANE FRUTTA	FILETTI DI MERLUZZO PATATE FRUTTA	PASTA AL RAGU' FRUTTA	POLENTA E RAGU' FRUTTA
2	PASTA E FAGIOLI FRUTTA	ARROSTO DI LONZA PURE' FRUTTA	PASTA AL SUGO DI PISELLI FRUTTA	PIZZA FRUTTA	BOCCONCINI DI POLLO CAROTE PANE FRUTTA
3	PASTA AL PESTO E RICOTTA FRUTTA	PASTA AL RAGU' FRUTTA	<u>FUSI DI POLLO</u> PISELLI PANE FRUTTA	ARROSTO DI VITELLONE INSALATA PANE FRUTTA	FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO FAGIOLINO FRUTTA
4	<u>LUNEDI'</u> RISO ZAFFERANO E PISELLI FRUTTA	<u>MARTEDI'</u> PASTA E FAGIOLI FRUTTA	<u>MERCOLEDI'</u> HAMBURGER DI VITELLONE PURE' FRUTTA	<u>GIOVEDI'</u> PROSCIUTTO COTTO/CRUDO CON PATATE FRUTTA	<u>VENERDI'</u> ARROSTO DI TACCHINO PATATE FRUTTA
5	<u>LUNEDI'</u> FILETTI DI MERLUZZO PATATE AL FORNO PANE FRUTTA	<u>MARTEDI'</u> PASTA AL SUGO DI PISELLI FRUTTA	<u>MERCOLEDI'</u> BOCCONCINI DI TACCHINO CAROTE PANE FRUTTA	<u>GIOVEDI'</u> PIZZA FRUTTA	<u>VENERDI'</u> SFORMATO DI PATATE INSALATA O ASIAGO PANE FRUTTA
6	<u>LUNEDI'</u> COSCE DI POLLO CAROTE FRUTTA	<u>MARTEDI'</u> <u>PASTA AL FORNO</u> FRUTTA	<u>MERCOLEDI'</u> BOLLITO DI VITELLONE PISELLI PANE FRUTTA	<u>GIOVEDI'</u> PASTA E FAGIOLI FRUTTA	<u>VENERDI'</u> LASAGNE AL RAGU' FRUTTA
<i>ANNO SCOLASTICO</i>					
		<i>inizio novembre</i>		<i>Fine aprile</i>	

ALLEGATO C)

CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER L'ASILO NIDO E LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI AGAZZANO – PERIODO SETTEMBRE 2016 – LUGLIO 2019-

TABELLE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI (PRODOTTI FRESCHI 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 n. 1169/2011 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 provenire da suini nazionali con peso morto non inferiore ai 130 Kg. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione. Le carni suine devono provenire da animali allevati in territorio nazionale e macellati in stabilimenti abilitati CEE e devono riportare impresso il bollo sanitario. I tagli di carne dovranno essere disossati e confezionati sottovuoto in sacchetti di polietilene trasparenti per alimenti, perfettamente sigillati e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettatura.

Le carni devono essere trasportate con mezzo registrato presso l'Azienda U.S.L. al trasporto delle carni fresche, garantendo la loro conservazione a temperature controllate. La temperatura interna prodotta deve essere compresa fra 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 forcilla): 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 del pollo a busto. Le cosce di pollo devono essere ben pulite, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste. I prodotti devono provenire 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 politene trasparente per alimenti e non forati ed essere conformi alle normative vigenti in quanto a composizione di materiale utilizzato ed etichettato. I quantitativi occorrenti, le modalità ed i termini di consegna verranno di volta in volta specificati dai responsabili della mensa a secondo delle necessità.

Le carni dovranno portare chiaramente visibili :

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

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

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

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

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 Regolamento UE n. 1169/2011 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 erbette

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 Regolamento UE n. 1169/2011.

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 Regolamento UE n.1169/2011 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 Regolamento UE n. 1169/2011.

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 Regolamento UE n. 1169/2011 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 virus 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.