



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TAVAGNACCO – ANNI SCOLASTICI 2010/2011 - 2011/2012 - 2012/2013

INDICE

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO	3
<i>Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO</i>	<i>3</i>
<i>Art. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA</i>	<i>3</i>
ART. 4 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO DELL'APPALTO.....	3
<i>Art. 5 - STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO.....</i>	<i>4</i>
<i>Art.6 - ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO.....</i>	<i>4</i>
<i>Art. 7- DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUTIONI DI CUI ALLA L.R. N.15/2000</i>	<i>4</i>
ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI	5
<i>Art. 8 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO E SPESE CONTRATTUALI ED ESECUZIONE ANTICIPATA.....</i>	<i>5</i>
<i>Art. 9 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI</i>	<i>6</i>
<i>Art. 10- INTERRUZIONE DEL SERVIZIO</i>	<i>6</i>
<i>Art. 11 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO.....</i>	<i>6</i>
AUTOCONTROLLO E CONTROLLO	6
<i>Art. 12 - CONTROLLO DI QUALITA'</i>	<i>6</i>
<i>Art. 13 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE</i>	<i>6</i>
<i>Art. 14 - CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO</i>	<i>7</i>
PERSONALE	7
<i>Art. 15 - ORGANICO ADDETTI</i>	<i>7</i>
<i>ART. 16 - DIREZIONE DEL SERVIZIO</i>	<i>8</i>
<i>Art. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....</i>	<i>8</i>
<i>Art. 18- VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI).....</i>	<i>9</i>
MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	9
<i>Art. 19- CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA.....</i>	<i>9</i>
<i>Art. 20 - APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME</i>	<i>9</i>
<i>Art. 21 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI.....</i>	<i>9</i>
<i>Art. 22 - TRASPORTO E CONSEGNA</i>	<i>10</i>
<i>Art. 23 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E PULIZIA LOCALI</i>	<i>10</i>
<i>Art. 24- IGIENE DEI LOCALI</i>	<i>11</i>
<i>Art. 25 - PROGRAMMA DI EMERGENZA.....</i>	<i>11</i>
<i>Art. 26 - PRENOTAZIONE DEI PASTI</i>	<i>11</i>
<i>Art. 27 - MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI.....</i>	<i>11</i>
<i>Art. 28 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO</i>	<i>12</i>
<i>Art. 29 - GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A.</i>	<i>12</i>

Art. 30 – <i>NORME DI SICUREZZA</i>	13
Art. 31 – <i>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)</i>	14
Art. 32 – <i>ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE</i>	14
Art. 33 – <i>ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE</i>	14
PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO	14
Art. 34– <i>PREZZO DEI PASTI</i>	14
Art. 35– <i>MODALITÀ DI PAGAMENTO</i>	14
Art. 36 – <i>LIQUIDAZIONE</i>	14
Art. 37 – <i>ADEGUAMENTI DEI PREZZI</i>	15
CONTENZIOSO E NORME FINALI	15
Art. 38 – <i>GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'</i>	15
Art. 39 – <i>PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO</i>	15
Art. 40 – <i>SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO</i>	16
Art. 41 – <i>CONTROVERSIE GIUDIZIARIE</i>	16
Art. 42– <i>RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</i>	16
Art. 43 – <i>RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO</i>	17
Art. 44 – <i>DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY</i>	17
Art. 45– <i>DISPOSIZIONI FINALI</i>	17
Art. 46 – <i>ALLEGATI</i>	17

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto:
 - a) l'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale scolastico delle Scuole statali dell'Infanzia, primarie e secondarie di primo grado presenti nel territorio del Comune di Tavagnacco individuate nell'*allegato 1* al presente capitolato, in cui sono riepilogati gli aspetti principali del servizio per ciascuna scuola;
 - b) il servizio di ristorazione per i Centri vacanza estivi, per il periodo giugno – agosto di ogni anno.
2. Il servizio sarà espletato dalla Impresa aggiudicataria (definita in seguito I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle varianti migliorative fornite dalla ditta in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione appaltante.

Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. Il contratto di appalto avrà le seguenti durate:
 - a) per il servizio di ristorazione scolastica gli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013, con i termini del calendario scolastico;
 - b) per i centri vacanza estivi, il periodo giugno – agosto 2011, 2012 e 2013.
2. La Stazione appaltante si riserva a proprio insindacabile giudizio il diritto di opzione per il rinnovo del servizio per i successivi 3 anni scolastici e per i centri vacanza 2014, 2015 e 2016, ai sensi dell'articolo 29, comma 1, del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i.; ovvero saranno consentite eventuali proroghe e/o rinnovi nelle forme, nei termini e secondo le modalità espressamente previste dalla legislazione vigente al momento della scadenza del contratto. In tali ipotesi, la I.A. sarà tenuta ad accordare il rinnovo o la proroga alle condizioni economiche e normative in essere, salvo l'adeguamento del corrispettivo secondo quanto previsto all'art. 38 del presente Capitolato speciale.
3. L'I.A. è tenuta a proseguire lo svolgimento del servizio oltre la scadenza dell'appalto, nelle more di procedure di gara di scelta del contraente, per un periodo massimo di sei mesi, alle stesse condizioni di aggiudicazione.
4. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A.
5. La Stazione appaltante, inoltre, si riserva la facoltà, sempre ai sensi e nei limiti dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D.Lgs. n. 163/2006, di procedere all'affidamento di ulteriori servizi analoghi al medesimo soggetto aggiudicatario, a procedura negoziata e senza necessità di ulteriore pubblicazione di bando; in tal caso questi servizi saranno considerati estensione del presente appalto e sottoposti alle medesime condizioni.

Art. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia, primarie e secondaria di primo grado, nonché dal personale docente avente diritto ai sensi della normativa in materia.
2. Eventuali insegnanti o ospiti dell'Istituto comprensivo che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la I.A. i termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per la Stazione appaltante. Allo stesso modo verrà regolata la consumazione dei pasti degli animatori in servizio presso i centri vacanza estivi.

ART. 4 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO DELL'APPALTO

1. Il numero annuo presunto dei pasti è pari ad 114.000, determinato come segue:
 - n. 42.500 pasti bambini delle scuole dell'Infanzia (Adegliacco, Colugna, Feletto Umberto e Tavagnacco);
 - n. 41.000 pasti alunni delle scuole primarie a tempo pieno (Adegliacco e Feletto Umberto);
 - n. 12.000 pasti alunni delle scuole primarie frequentanti il servizio di tempo integrato (Adegliacco, Colugna e Tavagnacco);
 - n. 7.500 pasti alunni delle scuole secondarie di primo grado di Feletto Umberto;
 - n. 6.000 pasti per insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie a tempo pieno e secondaria;
 - n. 5.000 pasti bambini frequentanti i centri vacanza estivi;
2. Il numero dei pasti è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.
3. Nel corso dell'esecuzione del contratto la Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere, ai sensi dell'articolo 11 del R.D. n.2240/1923, alle condizioni tutte del presente Capitolato, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

4. La Stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.
5. L'importo a base di gara relativo ad ogni singolo pasto per bambino/adulto scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di I grado e Centri Vacanza al netto dell'IVA è pari ad € 5,00 e determina un importo complessivo annuo presuntivo di € 570.000,00 ed un importo complessivo presuntivo del servizio per ogni triennio di € 1.710.000,00, iva esclusa, (€ 5,00 x 114.000 pasti x 3 anni) oltre ad oneri di sicurezza, se dovuti, di € 2.000,00 Iva esclusa. Complessivamente l'importo a base d'asta considerato l'eventuale rinnovo/proroga è pari ad € 3.420.000,00 IVA esclusa oltre ad oneri di sicurezza, se dovuti, computati per 6 anni in € 4.000,00 Iva esclusa.

Art. 5 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

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

Art.6 - ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

- 1) Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese della ditta aggiudicataria, sono così sintetizzabili:
 - a) rilevazione del numero delle presenze giornaliere;
 - b) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione del pasto le scuole dotate di cucina interna;
 - c) produzione, per le scuole non dotate di cucina, dei pasti presso il Centro Cottura della ditta aggiudicataria;
 - d) confezionamento in legume misto in multi razione;
 - e) trasporto dei pasti e consegna presso i locali di consumo;
 - f) somministrazione dei pasti agli utenti secondo le modalità indicati dalla Stazione appaltante;
 - g) fornitura e distribuzione dello spuntino durante l'intervallo scolastico del mattino; per gli alunni che usufruiscono dei servizi di prolungamento orario (Tempo integrato) lo spuntino verrà distribuito a pranzo per essere consumato come merenda del pomeriggio;
 - h) riassetto, pulizia e la sanificazione dei locali adibiti a cucina, dei refettori, dei servizi igienici e degli spazi annessi;
 - i) gestione del Centro cottura, dei terminali e delle cucine comunali con personale a carico della I.A.;
 - j) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
 - k) stampa e fornitura dei buoni pasto al Tesoriere comunale, gestione delle presenze giornaliere degli alunni, prenotazione pasti, aggiornamento e gestione anagrafica utenti, reportistica dei pasti forniti in forma analitica per plesso scolastico, raccolta dei buoni pasto e consegna alla Stazione appaltante, rilevazione delle eventuali irregolarità, comunicazione mensile dei dati alla Stazione appaltante con prospetto dettagliato degli utenti ritardatari e/o insolventi;
 - l) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali e fornitura materiale di consumo per la raccolta differenziata;
 - m) fornitura e la gestione dei materiali di consumo (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani,) presso i servizi igienici di pertinenza dei refettori scolastici;
 - n) attuazione delle iniziative previste dalla L.R. 08.08.2000 n. 15 e dal relativo regolamento di attuazione di cui al D.P.G.R. 23.11.2000 n. 417/Pres.
 - o) gestione del servizio di ristorazione per gli utenti dei Centri estivi in una cucina individuata dalla Stazione appaltante.
- 2) Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature presenti in loco di proprietà della Stazione appaltante, ubicate presso le Scuole di Feletto Umberto, di Colugna, di Tavagnacco e di Adegliacco, nonché il Centro di Cottura individuato dalla Ditta stessa.
- 3) Per il servizio in parola dovranno essere utilizzati prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 889/2008, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG. (cfr. successivo art. 7).
- 4) Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, e riassetto dei terminali, verranno definiti in concerto tra la Stazione appaltante, le Autorità scolastiche e comunicati alla Ditta appaltatrice.

Art. 7- DISPOSIZIONI PER L'ACCESSO ALLE CONTRIBUTIONI DI CUI ALLA L.R. N.15/2000

2. La Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la legge n.15/2000 e successivo regolamento di esecuzione, approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale

n.0417/Pres. del 23.11.2000, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare, anche mediante l'erogazione di apposite contribuzioni a favore dei Comuni.

Al fine di accedere alle contribuzioni di cui sopra, il Comune deve fornire i pasti delle proprie mense utilizzando prevalentemente almeno una delle seguenti tipologie di materie prime:

- a) produzioni ottenute da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007, provenienti per almeno il 20 per cento da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;
 - b) prodotti dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all' articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173), provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione;
 - c) prodotti DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, o STG (specialità tradizionale garantita) certificati ai sensi del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva in regione.
3. La prevalenza di tali prodotti si riferisce alla percentuale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti che deve essere superiore al 60 per cento del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate, così come rilevabile dai relativi contratti di fornitura.
 4. Eventuali modifiche dei menù per il rispetto della L.R. 15/2000 potranno essere concordate tra Ditta e Stazione appaltante.
 5. Ai sensi dell'art. 3 del regolamento di esecuzione della L.R. 15/2000 è espressamente prevista l'esclusione dalla gara d'appalto delle Ditte partecipanti che non propongano prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG. A tale scopo le ditte dovranno dichiarare espressamente in sede di gara la sussistenza di tale requisito.
 6. Costituisce causa di decadenza dal contratto, la fornitura da parte della ditta aggiudicataria di prodotti biologici, tipici e tradizionali in percentuale pari o inferiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.
 7. La I.A. sarà tenuta a presentare entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello di erogazione del servizio le dichiarazioni previste dalla L.R.15/2000 relative all'assoggettamento dei controlli di legge dei prodotti biologici forniti e alla percentuale di prodotti erogati secondo i criteri indicati al precedente punto 2.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

Art. 8 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO E SPESE CONTRATTUALI ED ESECUZIONE ANTICIPATA

1. La Ditta aggiudicataria è chiamata a versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dall' art. 75 del D.Lgs. 163/2006, nella misura del 10% dell'importo presunto del contratto al netto di I.V.A.. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare, pena la mancata accettazione della cauzione, di obbligarsi a versare alla Stazione appaltante, su semplice richiesta, senza eccezione o ritardi, la somma garantita e/o la minor somma richiesta dalla Stazione appaltante, senza poter opporre la preventiva escussione del debitore garantito e di dichiarare valida la fideiussione fino a sei mesi dopo il completo esaurimento del rapporto contrattuale principale.
2. Tale cauzione va intesa a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso delle spese che la Stazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che la Stazione appaltante dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa aggiudicazione in caso di risoluzione del contratto per inadempimenti della Ditta. Resta salvo per la Stazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la Stazione appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.
3. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I.A.
4. Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a seguito di aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

Art. 9 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

1. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a stipulare prima dell'inizio del servizio con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'ISVAP (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
2. L'Assicurazione "r.c. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) unico per sinistro/persone/cose.
3. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente della I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "r.c. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.
4. L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.
5. L'esistenza della polizza di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.
6. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i trenta giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 10- INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, la Stazione appaltante e/o l'I.A. dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
2. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.
3. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come della Stazione appaltante, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.
4. In ogni caso l' I.A. non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

Art. 11 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

1. La Stazione appaltante provvederà ad aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria qualora l'impresa prima aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione o non si presenti alla stipulazione del contratto nei termini stabiliti. L'impresa prima aggiudicataria non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla Stazione appaltante.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

Art. 12 - CONTROLLO DI QUALITA'

1. La I.A. deve uniformarsi ai regolamenti CE 852/2004, CE 178/2002, CE 2073/2005, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Art. 13 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza sui servizi spetta alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell' Azienda per i servizi sanitari n. 4 Medio Friuli per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. L'I.A. è obbligata a fornire la massima collaborazione al

personale incaricato dell'attività di controllo, che avverrà comunque nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio.

2. Il Controllo tecnico-ispettivo viene svolto da personale della Stazione appaltante o da altri soggetti incaricati dalla Stazione appaltante e comprende a titolo esemplificativo: l'ispezione delle attrezzature, dei locali, magazzini, refettori, cucine, etc. la pulizia e manutenzione di locali e attrezzature; il controllo della corrispondenza quali/quantitativa delle derrate alimentari e dei pasti serviti rispetto a quanto previsto dal Capitolato; il controllo del rispetto delle norme igieniche e di buona tecnica nella preparazione dei pasti; controllo della corretta conservazione degli alimenti; la verifica del rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate e dei pasti veicolati.
3. Il Controllo ufficiale è di competenza dell'Azienda per i Servizi Sanitari e del Nucleo Antisofisticazione che verificano attraverso il loro personale di vigilanza il completo rispetto della normativa vigente riguardo agli aspetti igienico sanitari, dal mantenimento degli standard igienici di locali e attrezzature alla corretta gestione della produzione, trasporto e somministrazione dei pasti. L'ispezione può riguardare altresì le materie prime, gli ingredienti e ogni altro prodotto utilizzato nella produzione dei pasti, i prodotti finiti, nonché i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.
4. Controlli sul funzionamento del servizio presso le Scuole potranno essere effettuati dai componenti della Commissione comunale per la mensa scolastica e dai componenti dei Comitati mensa dei singoli plessi scolastici. Tali soggetti potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo, la conformità al menù, la presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio), il rispetto delle grammature e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. Qualsiasi irregolarità riscontrata andrà segnalata dal Presidente della Commissione all'incaricato comunale.
5. Sarà cura della Stazione appaltante comunicare all'I.A. l'elenco dei membri dei comitati mensa e della Commissione mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo. L'I.A. avrà l'obbligo di partecipare, attraverso la figura del direttore del servizio, alle riunioni della commissione mensa.

Art. 14 - CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO

1. Ai fini del controllo igienico - sanitario del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà prevedere ogni anno scolastico, a propria cura e spese, almeno 20 (venti) campionature e/o tamponi sulle materie prime convenzionali o provenienti da agricoltura biologica (ricerca di inibenti, fitosanitari ecc.) o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati.
2. All'inizio dell'appalto l'I.A. comunicherà alla Stazione appaltante presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi verranno svolti direttamente dalla Stazione appaltante o da personale incaricato ed i risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi in copia alla I.A.
3. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Stazione appaltante, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. La Stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.

PERSONALE

Art. 15 - ORGANICO ADDETTI

1. L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.
2. L'I.A. dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.
3. Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto ogni 40 utenti con l'impiego dell'unità successiva al raggiungimento di ulteriori 10 utenti secondo il seguente prospetto:

- da n° 1 a 40 utenti	N° 1 addetto
- da n° 41 a 50 utenti	N° 1 addetto
- da n° 51 a 80 utenti	N° 2 addetti
- da n° 81 a 90 utenti	N° 2 addetti
- da n° 91 a 120 utenti	N° 3 addetti
- da n° 121 a 130 utenti	N° 3 addetti
- da n° 131 a 160 utenti	N° 4 addetti

- da n° 161 a 170 utenti N° 4 addetti

4. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
5. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:
 - tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
 - osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
 - evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante e dell'Istituto Scolastico;
 - mantenere riservato quanto appreso durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi anche in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante e dell'Istituto Scolastico.
6. L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello della Stazione Appaltante avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
7. L'I.A. è tenuta, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, a trasmettere alla Stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio, accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio, unitamente ad una scheda individuale riferita all'esperienza lavorativa già svolta e ai corsi di formazione frequentati (secondo quanto indicato al successivo art.30 e come disposto dalla L.R. n° 21/2005 e dalla nota della Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale prot. n°. 9916 /SPS-VETAL dd.12.5.2008, il personale deve essere già sugli argomenti previsti prima dell'attribuzione dell'incarico). L'I.A. è altresì tenuta all'aggiornamento tempestivo dell'elenco nominativo del personale in caso di variazioni negli operatori, e alla trasmissione per i nuovi operatori della relativa documentazione prevista.
8. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.
9. L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di che trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.
10. L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta della Stazione Appaltante le ricevute mensili sia degli stipendi pagati, sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, la Stazione appaltante segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.
11. In caso di accertata inottemperanza degli obblighi previdenziali, il pagamento del corrispettivo verrà sospeso fino a dimostrazione della regolarità contributiva con esonero da qualsiasi responsabilità per la stazione appaltante in ordine al tardivo pagamento del corrispettivo stesso, salva la facoltà per la stazione appaltante di ricorrere alla risoluzione del contratto nei casi previsti dal presente Capitolato, dal capitolato di gara o dal bando di gara.

ART. 16 - DIREZIONE DEL SERVIZIO

1. La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio ed in possesso di esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalla Stazione appaltante. Il direttore del servizio dovrà mantenere un contatto costante con i referenti della Stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e gli altri uffici comunali, mantenere i rapporti con la Commissione mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo.
2. In caso di assenza e/o inadempimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione alla Stazione appaltante .

Art. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1. L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato presso le strutture al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dalla normativa e disposizioni vigenti.

2. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il rassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente.
3. Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima delle loro attuazione – alla Stazione Appaltante, che potrà inviare il proprio personale. Al termine di ogni corso, l'I.A. dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze.

Art. 18- VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 19- CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

1. E' fatto obbligo alla I.A. di utilizzare per la produzione di pasti veicolati un Centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto. Il centro di cottura dovrà essere posto ad una distanza tale che il tempo di viaggio del pasto (inteso quello tra la fine della preparazione del pasto e la consegna al terminale) non sia superiore a 40 minuti, come indicato nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" elaborate dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ed oggetto di intesa in sede di Conferenza Unificata Stato, Regioni, Province, Comuni.
2. Qualora il Centro cottura non sia sotto la competenza dell'Azienda per i servizi sanitari n. 4 Medio Friuli la Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere un riscontro della situazione igienico – sanitaria all'Azienda per i servizi sanitari competente.
3. Il Centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e s.m.i.

Art. 20 - APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

1. Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi alle caratteristiche merceologiche definite nell'allegato 4 del presente Capitolato (*Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica*).
2. L'I.A. non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
3. L'I.A. deve garantire la rintracciabilità delle derrate e dei pasti preparati come previsto dalla legislazione vigente.
4. A tale scopo, l'I.A. dovrà redigere una specifica procedura per la gestione della rintracciabilità per i servizi di ristorazione della Stazione appaltante secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari.
5. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.
6. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione, è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. Solo nelle cucine comunali la separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

Art. 21 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

1. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962e smi per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 e smi per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.
2. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura o nelle cucine comunali devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla

cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
 - cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
 - arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.
3. Nell'approntare il servizio la I.A. deve:
- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
 - condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - condizionate in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi.
 - consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione, fatta eccezione per le merende del mattino somministrate nelle scuole a tempo pieno. Tali prodotti dovranno essere conservati in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura.

Art. 22 - TRASPORTO E CONSEGNA

1. I pasti preparati in legume caldo – freddo devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione, che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80 s.m.i.
2. Per le consegne dei pasti veicolati, la I.A. deve dotarsi di appositi automezzi:
 - adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;
 - in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di 60 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 15 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione.
3. L'I.A. deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura.
4. L' I.A nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.
5. L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.
6. Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale addetto alle sedi scolastiche e/o ai centri estivi, deve adottare particolari cautele all'ingresso ed all'uscita dagli atri delle diverse sedi scolastiche, deve, dopo le operazioni di carico/scarico, chiudere eventuali cancelli/porte di accesso e deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti del personale scolastico e non deve sostare presso i vari luoghi se non per il tempo strettamente necessario al suo lavoro.

Art. 23 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E PULIZIA LOCALI

1. Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto l'I.A. deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nella:
 - distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati facendo uso di carrelli termici in dotazione della I.A.;
 - fornitura di Parmigiano Reggiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse da 500 g.;
 - invio ai terminali periferici della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;
 - fornitura giornaliera di tovaglie di stoffa e tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e posate rispettivamente in vetro, ceramica e metallo, utensili per la porzionatura per le scuole dell'Infanzia;
 - fornitura giornaliera di tovaglie e tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e posate rispettivamente in vetro, ceramica e metallo, utensili per la porzionatura per le scuole Primarie e Secondaria di I grado;
 - approntamento dei refettori;
 - distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
 - pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - pulizia quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrine dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;

- lavaggio delle tovaglie e di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri.
- 2. Il servizio di distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici deve svolgersi quotidianamente con la massima cura, avendo riguardo al fatto che anche il consumo del pasto si inserisce, per gli alunni, nel generale contesto educativo e, pertanto, senza interferenze sugli aspetti educativi ed organizzativi impostati dagli insegnanti. Il personale addetto deve perciò tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo sia nei confronti degli alunni che degli insegnanti.
- 3. Il personale addetto deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti dell'Autorità scolastica e della Stazione appaltante volti a rendere le modalità di erogazione del servizio adeguate alle aspettative degli alunni e degli insegnanti.

Art. 24- IGIENE DEI LOCALI

1. L'I.A. deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto secondo modalità e frequenze previste dal piano di autocontrollo.
2. La scelta dei prodotti, categoria detersivi e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.
3. L'I.A. deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

Art. 25 - PROGRAMMA DI EMERGENZA

1. La I.A. deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio Centro di cottura e/o Cucine comunali, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Art. 26 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

1. Il numero dei pasti di cui all'art. 4 è da intendersi a carattere meramente indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dal numero dei buoni pasto presentati dagli alunni al dipendente incaricato dalla I.A. per la loro raccolta.
2. La raccolta e la verifica giornaliera dei buoni pasto presso le scuole dovranno essere curati dalla I.A.

Art. 27 - MENU', VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegati al presente capitolato (allegato 2) e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara.
2. La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.
3. Per quanto concerne la scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti in modo da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola.
4. Le operazioni di taglio devono essere condotte nelle cucine comunali a carico della I.A.
5. I menù sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni proposte dagli organismi competenti (es. Azienda sanitaria, ecc), modifiche proposte dalla Commissione mensa.
6. Le variazioni ai menu devono essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio della Stazione appaltante. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione da parte della Stazione appaltante.
7. La I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio della Stazione appaltante preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione ai menu nei seguenti casi:
 - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
8. La I.A. dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nell'allegato 4 del presente capitolato, non vengano giudicati idonei dalla Stazione appaltante sotto il profilo organolettico.
9. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico la Stazione appaltante, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per la Stazione appaltante.
10. In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari:

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

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

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

11. Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) così composto:
 - 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
 - 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.
12. Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.
13. Il Centro di cottura deve garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
14. Tali diete "speciali" richieste dall'utenza sono destinate a soggetti affetti da allergie od intolleranza alimentari, siano esse singole o multiple; soggetti affetti da favismo; soggetti obesi; soggetti diabetici; soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.); soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc).
15. Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dalla Stazione appaltante, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle allegate tabelle merceologiche.
16. La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.
17. Con le diete sopra citate la I.A. garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose o adottati per motivi ideologici (vegetariani). Tali diete saranno somministrate dall'I.A., esclusivamente dietro richiesta della Stazione Appaltante, a seguito di autocertificazioni.

Art. 28 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. L'I.A. si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e mantenerlo alla temperatura di +4°C per 72 ore presso ogni Centro di cottura e presso il refettorio della Scuola primaria di Feletto Umberto, per il pasto veicolato, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari.
2. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Art. 29 - GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A.

1. Alla I.A. vengono consegnati, prima dell'inizio dell'appalto, i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà della Stazione appaltante e nello stato in cui si trovano.
2. L'I.A. li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione.
3. Restano a carico della I.A.:
 - la manutenzione ordinaria delle attrezzature (lavastoviglie, armadi contenitori, ecc.);
 - le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
 - la tinteggiatura annuale di cucine, dispense e refettori;
 - le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali cucina, sale e magazzini, con la periodicità indicata dall'Azienda per i servizi sanitari n. 4 Medio Friuli;
 - la fornitura di eventuali abbattitori di temperatura, frigoriferi, strumenti di sanificazione, qualora quelli in dotazione all'Ente siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
 - la fornitura dei piatti in ceramica o simile, delle altre stoviglie (posate inox, bicchieri in vetro), di pentolame vario, unitamente alle apparecchiature necessarie per il loro lavaggio con esclusione di ogni fornitura usa e getta; solo in situazioni di emergenza (rottura lavastoviglie, ecc.) si potranno impiegare piatti monouso, bicchieri monouso e posate monouso in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti; tutto il materiale monouso deve essere biodegradabile, compostabile e riciclabile, nonché idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio;
 - la fornitura di brocche per la distribuzione dell'acqua ai tavoli in materiale plastico idoneo per gli alimenti;

- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carte e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e servizi igienici personale mensa;
 - la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di stoffa ed il relativo lavaggio;
 - la sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile e del pentolame, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura;
 - raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti nel rispetto dei criteri vigenti nel territorio comunale (Guida alla raccolta differenziata del Comune di Tavagnacco) comprensiva della fornitura di sacchetti in carta per frazione umida.
4. I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Art. 30 – NORME DI SICUREZZA

1. L'I.A. è responsabile, nei confronti sia della Stazione appaltante sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità salute dei propri lavoratori. L'I. A. è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.
2. L'I.A., in particolare, dovrà:
 - osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'articolo 15 del D.Lgs. 81/2008 e s.mi ed ottemperare agli obblighi prescritti all'articolo 18 del Decreto stesso;
 - coordinarsi con l'ente appaltatore così come previsto all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008;
 - rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dalla stazione appaltante;
 - impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
 - istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
 - dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
 - controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
 - mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel Documento unico di valutazione dei rischi interferenti DUVRI, *allegato n. 5 al presente Capitolato d'appalto*, come specificato nel successivo articolo 31.
3. A sua volta la Stazione appaltante si impegna, nei termini e modi prescritti dall'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008, ad informare l'I.A. sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.
4. Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente capitolato, l'I.A. è tenuta:
 - a) a partecipare alla riunione di coordinamento di cui al D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'Innesadimento e a cui parteciperà anche il datore di lavoro committente: in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi interferenti). In tale occasione verranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente;
 - b) a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dalla Stazione appaltante) una copia del piano di sicurezza relativo alle attività svolte dalla Ditta aggiudicataria nell'ambito del servizio oggetto di appalto. Tale piano deve contenere almeno:
 - la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
 - l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
 - il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
 - il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
 - l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze.
 - La Stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere la modifica del piano di sicurezza qualora lo ritenga inadeguato.
5. Ferme restando le responsabilità dell'I.A. in ordine alla sicurezza, la Stazione appaltante ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed in caso di inadempimento di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.
6. L'I.A. è tenuta, altresì, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative all'assicurazione obbligatoria, antinfortunistica, previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale.
7. La Stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento all'I.A. l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.
8. L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 31 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)

1. La Stazione Appaltante ha redatto il D.U.V.R.I., che costituisce l'allegato n. 5 al presente Capitolato d'appalto. Il D.U.V.R.I. è un documento dinamico, infatti:
 - potrà essere aggiornato dalla stessa Stazione Appaltante, anche su proposta dell'aggiudicatario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio;
 - potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione della Stazione Appaltante.
2. In ogni caso le modifiche proposte dall'affidatario non potranno comportare l'aumento dell'importo previsto per gli oneri di sicurezza.
3. Il pagamento del corrispettivo stimato per l'eliminazione dei rischi dovuti ad interferenze è subordinato alla verifica dell'effettuazione delle attività e al rispetto degli adempimenti contenuti ed individuati nel D.U.V.R.I..

Art. 32 – ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

1. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, è a carico dell'I.A.:
 - a) la predisposizione e la presentazione all'autorità competente, a propria cura e spese di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare – notifica di nuova attività/variazione, con l'osservanza delle disposizioni dettate in materia dalla Deliberazione della Giunta Regionale Friuli Venezia Giulia n.3160 dd.22.12.2006;
 - b) ottenimento a propria cura e spese di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l'esercizio delle attività descritte nel presente capitolato;
 - c) l'assunzione della titolarità dell'autorizzazione necessaria per ogni singola mensa;
 - d) la realizzazione di tutte le attività previste dal presente Capitolato, nonché il rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa per gli operatori del sistema alimentare e l'esecuzione di tutti gli adempimenti e l'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento al Regolamento (CE) n.178/2002 al Regolamento (CE) n.852/2004 e al Regolamento (CE) n.2073/2005;
 - e) la formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti, come disposto dalla L.R. n° 21/2005 e dalla nota della Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale prot. n°. 9916/SPS-VETAL dd 12.05.08.

Art. 33 – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. In relazione al presente Capitolato la Stazione appaltante si impegna:
 - alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quanto altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
 - alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
 - a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistano nell'adeguamento alle normative igienico - sanitaria;
 - alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili alla I.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese.

PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO

Art. 34– PREZZO DEI PASTI

1. Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
2. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Art. 35– MODALITÀ DI PAGAMENTO

1. I pagamenti delle somme relative alle prestazioni in oggetto del presente capitolato saranno effettuati dalla Stazione appaltante in favore dell'I.A. a mezzo mandati di pagamento riscuotibili presso la Tesoreria Comunale.

Art. 36 – LIQUIDAZIONE

1. La liquidazione dei corrispettivi dovuti alla I.A. avverrà su presentazione di regolare fattura, entro 30 giorni fine mese dall'acquisizione della fattura al protocollo generale della Stazione appaltante e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. Il pagamento del corrispettivo si considera effettuato dalla data di emissione del relativo mandato.

2. Come prescritto dal D.P.R. 602/73 e dal D.M. 40/2008, la Stazione Appaltante, prima di liquidare le fatture di importo superiore a €. 10.000,00= (diecimila), verificherà se l'Appaltatore risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. In caso affermativo la Stazione Appaltante non procederà alla liquidazione segnalando la circostanza all'Agente della riscossione competente per territorio.

Art. 37 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI

1. Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione della fornitura.
2. A decorrere dal secondo anno di servizio (settembre 2011) si procederà all'aggiornamento annuale del prezzo contrattuale nei termini indicati all'art. 7 comma 4 lettera c) e comma 5 del decreto legislativo n. 163 del 2006, stante il rimando ivi previsto dall'art. 115 del medesimo decreto.
3. In caso di mancanza della pubblicazione dei dati di cui al citato articolo 7, il parametro di riferimento sarà costituito dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera comunità (NIC) al netto dei tabacchi così come determinato dall'ISTAT relativamente al mese di agosto.
4. Per ciascun anno di riferimento, il prezzo revisionato rimane invariabile.
5. Il valore risultante dall'applicazione del presente articolo, viene troncato al secondo decimale.
6. Qualora i parametri di riferimento su indicati dovessero evidenziare un dato in diminuzione, la Stazione appaltante comunicherà al Concessionario, la conseguente riduzione del corrispettivo, calcolato secondo gli stessi criteri previsti per gli aumenti e la stessa decorrenza.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

Art. 38 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

1. In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente Capitolato, la Stazione appaltante, salvo l'eventuale applicazione delle penali di cui al successivo articolo, si riserva la facoltà:
 - a) di respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese e rischio dell'I.A.; viceversa, se la merce doveva essere utilizzata per la produzione giornaliera, la sostituzione deve avvenire entro 30 minuti dall'avvenuta contestazione;
 - b) di acquistare presso ditte di fiducia la merce non consegnata tempestivamente o contestata, addebitando alla I.A. il relativo costo e le altre spese sostenute.
2. La merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione della I.A. per il suo ritiro. La Stazione appaltante non ha alcuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.
3. In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, l'I.A. deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.
4. La Stazione appaltante fa pervenire per iscritto all'I.A. le proprie osservazioni e le contestazioni.
5. Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità l'I.A. non fornisce alcuna controprova, a giudizio insindacabile della Stazione appaltante, saranno applicate le misure previste all'articolo seguente.

Art. 39 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

1. L'I.A. nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.
2. In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'I.A. è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidività, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.
3. La Stazione appaltante, previa contestazione, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:
 - a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: fino a € 800,00;
 - b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: fino a € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte della Stazione appaltante se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
 - c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: fino a € 250,00;
 - d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: fino a € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un

piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale fino a € 1.000,00;

- e) inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: fino a € 250,00;
 - f) temperatura al di sotto dei + 65° C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10° C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: fino a € 250,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
 - g) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: fino a € 500,00;
 - h) inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla ditta: € fino a 250,00;
 - i) rapporto non rispondente a quanto dichiarato in offerta per quanto riguarda il rapporto pasti prodotti e personale addetto, pasti distribuiti e personale addetto, compresa ogni difformità di prestazione oraria: fino a € 500,00;
 - j) mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione di cui all'art. 17 del presente Capitolato: fino a € 250,000;
 - k) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini di legge: fino a € 1.000,00;
 - l) ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 1.000,00 a seconda della gravità.
4. Qualora la violazione riscontrata, non sia reiterata e risulti ad insindacabile giudizio della Stazione Appaltante, di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza sarà comminata una sola ammonizione al riguardo.
5. Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, i limiti massimi delle penali di cui sopra si intendono raddoppiati.
6. Le contestazioni delle inadempienze verranno formulate dalla Stazione Appaltante per iscritto a mezzo raccomandata A/R, fax o posta elettronica certificata, e sempre per iscritto, con i medesimi mezzi, l'I.A. potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, la Stazione Appaltante provvederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni sopra previste.
7. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa all'I.A.. La Stazione Appaltante provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'I.A.. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che la Stazione Appaltante proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dalla ditta risultino superiori. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno dell'I.A..

Art. 40 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

- 1. E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di preparazione e somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili il servizio di trasporto dei pasti e di pulizia dei locali; in ogni caso, il subappalto è consentito entro il limite del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto.
- 2. L'affidamento in subappalto è consentito alle condizioni indicate all'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006; pertanto il concorrente dovrà indicare in offerta la parte del servizio che intende subappaltare a terzi. Ai sensi dell'art. 118 comma 3, l'I.A. provvederà a pagare direttamente i subappaltatori e avrà l'obbligo di trasmettere alla Stazione appaltante copia delle fatture quietanziate dei pagamenti corrisposti al subappaltatore entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato. L'I.A. è altresì obbligato a depositare il contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto.
- 3. Non è ammessa la cessione del contratto.

Art. 41 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

- 1. Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Udine.
- 2. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 42 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- 1. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C. C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C. C., le seguenti fattispecie:
 - a) abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
 - b) apertura di una procedura di fallimento a carico della I.A.
 - c) cessione dell'attività ad altri;

- d) mancata osservanza del divieto di subappalto totale;
 - e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - f) accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
 - g) reiterati episodi di incuria igienica;
 - h) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
 - i) reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'impresa del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C. C.
2. Il deposito cauzionale verrà incamerato dalla Stazione appaltante e l'I.A. dovrà risarcire ogni danno.

Art. 43 – RESTITUZIONE LOCALI AL TERMINE DELL'APPALTO

1. Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature così come consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.
2. Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo di ognuno di quelli o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo.

Art. 44 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

1. La Stazione appaltante e la ditta aggiudicataria sono tenuti al trattamento di tutti i dati personali interessati dal servizio e dal appalto stesso e /o di cui vengano a conoscenza durante l'espletamento dei servizi, in conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 196 del 30/06/2003 a tutela della Privacy dei soggetti fisici o giuridici coinvolti ai fini specifici ed esclusivi riguardanti il corretto espletamento del servizio di cui al presente capitolato e/o di quelli complementari al medesimo.
2. Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, la ditta aggiudicataria sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con la Stazione appaltante un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente in particolar modo la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti le "diete speciali".
3. Sarà a cura della Stazione appaltante trasmettere alla ditta aggiudicataria la documentazione inerente le diete speciali necessaria alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente. La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire esclusivamente al servizio protocollo del Comune di Tavagnacco. Stante ciò la Stazione appaltante declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

Art. 45– DISPOSIZIONI FINALI

1. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti si intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.
2. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente Capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari in base a eventuali esigenze del servizio.
3. Ove il presente capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in via formale ed in copia completa alla Stazione appaltante per l'acquisizione degli atti di quest'ultima. L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla Stazione appaltante vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (A.S.L., N.A.S., ecc.).
4. L'I.A. fornirà inoltre a richiesta della Stazione appaltante i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali preposti.

Art. 46 – ALLEGATI

1. Sono allegati al presente capitolato e ne fanno parte integrante:
 - Allegato 1: Tabella riepilogativa del servizio
 - Allegato 2: Menù
 - Allegato 3: Note al Menù, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura
 - Allegato 4: Caratteristiche merceologiche
 - Allegato 5: Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI)

FIRMA PER ACCETTAZIONE

Data

Ditta

Firma per accettazione

I sottoscritti:

1. _____ nato a _____ prov _____ in qualità di _____
dell'Impresa _____ con sede legale in _____ prov _____
2. _____ nato a _____ prov _____ in qualità di _____
dell'Impresa _____ con sede legale in _____ prov _____
3. _____ nato a _____ prov. _____ in qualità di _____
dell'Impresa _____ con sede legale in _____ prov _____

approva/approvano , ai sensi dell'art. 1341 del c.c., specificamente ed espressamente le seguenti clausole :

- art.2, comma 2, relativo alla opzione per il rinnovo;
- art.7 comma 6, relativo alle cause di decadenza;
- art. 30, comma 8, e articolo 42 relativo alle cause di risoluzione dal contratto;
- art.39 clausole penali.

LUOGO E DATA

firma leggibile

LUOGO E DATA

firma leggibile

LUOGO E DATA

firma leggibile



Comune di Tavagnacco

Allegato n. 1 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica
Tabella riepilogativa del servizio

Scuole	Ubicazione	Presenza della cucina	Alunni che usufruiscono del servizio A.S.2009/10	Pasti erogati alunni A.S. 2009/10	Pasti erogati insegnanti A.S. 2009/10	Orario di consumo pasti	Giorni erogazione
Scuola dell'Infanzia di Adegliacco	Via San Bernardo 21	Si	108	5.765	528	12.00	5
Scuola dell'Infanzia di Colugna	Via C. Battisti 2	Si	72	9.889	943	12.00	5
Scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto	Via M.Feruglio 1	Si	79	11.467	1.050	12.00	5
Scuola dell'Infanzia Tavagnacco	Via dell'Asilo 11	Si	42	5.765	528	12.00	5
Scuola Primaria di Adegliacco - Tempo pieno	Via Centrale 75	No / solo refettorio	27	3.919	342	12.15	5
Scuola Primaria di Adegliacco - Tempo Integrato ¹	Via Centrale 75	No / solo refettorio	34	3.919	-	13.15	5
Scuola Primaria di Colugna – Tempo Integrato ¹	Via C. Battisti	No / solo refettorio	43	5.939	-	13.00	5
Scuola Primaria di Feletto Umberto – Tempo Pieno ²	Via Mazzini 3	No / solo refettorio	234	35.800	1.642	12.20	5
Scuola Primaria Tavagnacco – Tempo integrato ¹	Via dell'Asilo 11	No / solo refettorio	32	3.488	-	13.15	5
Scuola Secondaria di primo grado di Feletto Umberto ³	Via Mazzini 1	No / solo refettorio	72	7.625	382	12.50	4
Centri vacanze scuole infanzia (periodo luglio–agosto)	Presso una scuola dell'infanzia a rotazione	Si	225 presenze/settimana	1.611	-	12.00	5
Centri vacanze scuole primarie (periodo giugno–agosto)	Presso una scuola primaria a rotazione	No / solo refettorio	683 presenze/settimana	3.607	-	12.00	5

¹ **Scuole primarie di Adegliacco, Colugna e Tavagnacco.** Usufruiscono del servizio di refezione scolastica solo gli alunni che frequentano il progetto Tempo Integrato, gestito dai comitati genitori dei singoli plessi scolastici. Il numero di pasti può variare, pertanto nei diversi giorni della settimana in funzione degli alunni che usufruiscono del servizio

² **Scuola Primaria di Feletto Umberto – Tempo Pieno.** Nello scorso anno scolastico il servizio viene erogato a 6 classi (140 alunni) nel refettorio della scuola primaria di Feletto Umberto, mentre alle rimanenti 4 classi (94 alunni) nel refettorio della Scuola secondaria di I°

³ **Scuola secondarie di 1° grado.** La scuola secondaria di 1° grado di Feletto Umberto usufruisce del servizio di refezione scolastica solo in alcune giornate della settimana in funzione dell'articolazione oraria delle singole classi e dei progetti didattici pomeridiani attivati. Il numero di pasti può variare, pertanto nei diversi giorni della settimana



Comune di Tavagnacco

Allegato n.2 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica
Menù

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino (1)	Pane "speciale" o yogurt	Karkadè/Infuso e biscotti	Macedonia o tris di frutta (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Bruschetta al pomodoro Spezzatino o brasato di manzo con polenta / patate (5) Spremuta di agrumi (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)	Antipasto di verdure di stagione (2) Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Torta salata con ricotta e spinaci (13) / Formaggi misti (11)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)
II SETTIMANA	Spuntino (1)	Pane "speciale" e spremuta di agrumi (12) o yogurt	Frutta fresca (12)	Yogurt	Karkadè/Infuso e biscotti	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Prosciutto cotto / bresaola Spremuta di agrumi (se al mattino c'è yogurt)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto Uova (9)	Antipasto di verdure di stagione (2) Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo (5) Macedonia o tris di frutta (12)	Primo piatto asciutto Tonno al naturale con olio e limone Verdure di stagione (2) Spremuta di agrumi (12)	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Carne bianca (10) Purè di patate (6) e verdura di stagione (2)
III SETTIMANA	Spuntino (1)	Pane "speciale" o yogurt	Karkadè/Infuso e biscotti o yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi (4) Formaggi misti (11) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione o minestra di verdure (4) Pizza (5) Gelato	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Lonza di maiale Patate (6)	Primo piatto asciutto Uova (9) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)
IV SETTIMANA	Spuntino (1)	Pane "speciale" e spremuta o yogurt	Karkadè/Infuso e biscotti o yogurt	Frutta fresca (12)	Macedonia o tris di frutta (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10) Spremuta di agrumi (se c'è yogurt)	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Frico con polenta / Seppie con polenta Frutta fresca (12)	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Lasagne al ragù di carne di manzo (5) Dolce (7)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)

N.B. Le pietanze indicate con " / " vengono servite a rotazione ogni quattro settimane. A ogni numero corrisponde una nota (allegato Allegato 3: Note al Menù).

Menù basato sulle indicazioni dell'ASS n. 4 "Medio Friuli" e adattato per conto dell'Amministrazione comunale di Tavagnacco dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando

MENÙ AUTUNNO - INVERNO - SCUOLA DELL'INFANZIA - COMUNE DI TAVAGNACCO - ANNO 2010 - '11

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
V SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale" o yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Karkadè/Infuso e biscotti
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) <i>Bruschetta al pomodoro</i> <i>Spezzatino o brasato di manzo con polenta / patate (5)</i> Spremuta di agrumi (se al mattino c'è yogurt)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)	Antipasto di verdure di stagione (2) Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Torta salata con ricotta e spinaci (13) / Formaggi misti (11)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto (3) <i>Uova (9)</i> Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)
VI SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale" e spremuta di agrumi (12) o yogurt	Karkadè/Infuso e biscotti	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto <i>Uova (9)</i>	Antipasto di verdure di stagione (2) <i>Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo (5)</i> Macedonia o tris di frutta (12)	Primo piatto asciutto Tonno al naturale con olio e limone <i>Verdure di stagione (2)</i>	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) <i>Carne bianca (10)</i> Purè di patate (6) e verdura di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) <i>Primo piatto asciutto (3)</i> <i>Prosciutto cotto / bresaola</i>
VII SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale" o yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Karkadè/Infuso e biscotti
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione o minestra di verdure (4) <i>Pizza (5)</i> Gelato Spremuta di agrumi	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Lonza di maiale Patate (6)	<i>Primo piatto asciutto</i> <i>Uova (9)</i> Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto con legumi (4) Formaggi misti (11) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)
VIII SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale" e spremuta di agrumi (12) o yogurt	Karkadè/Infuso e biscotti	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) <i>Frico con polenta / Seppie con polenta</i> <i>Frutta fresca (12)</i>	Primo piatto asciutto (3) <i>Uova (9)</i> Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Lasagne al ragù di carne di manzo (5) Dolce (7)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)

N.B. Le pietanze indicate con " / " vengono servite a rotazione ogni quattro settimane. A ogni numero corrisponde una nota (allegato 3 al Capitolato speciale).

Menù basato sulle indicazioni dell'ASS n. 4 "Medio Friuli" e adattato per conto dell'Amministrazione comunale di Tavagnacco dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando

MENÙ AUTUNNO - INVERNO - SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA - COMUNE DI TAVAGNACCO - ANNO 2010 - '11

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) <i>Bruschetta al pomodoro</i> <i>Spezzatino o brasato di manzo con polenta / patate (5)</i> Spremuta di agrumi (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)	Antipasto di verdure di stagione (2) Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Torta salata con ricotta e spinaci (13) / Formaggi misti (11)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) <i>Verdure di stagione (2)</i>
II SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Frutta fresca (12)	Yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) <i>Primo piatto asciutto (3)</i> Prosciutto cotto / crudo / bresaola <i>Spremuta di agrumi</i>	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto Uova (9)	Antipasto di verdure di stagione (2) <i>Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo (5)</i> Macedonia o tris di frutta (12)	Primo piatto asciutto Tonno al naturale con olio e limone <i>Verdure di stagione (2)</i>	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) <i>Carne bianca (10)</i> Purè di patate (6) e verdura di stagione (2)
III SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Yogurt	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Primo piatto asciutto con legumi (4) Formaggi misti (11) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione o minestra di verdure (4) <i>Pizza (5)</i> Gelato	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Lonza di maiale Patate (6)	<i>Primo piatto asciutto</i> Uova (9) Verdure di stagione (2) Spremuta di agrumi (12)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)
IV SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) <i>Carne bianca (10)</i> <i>Spremuta di agrumi</i>	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) <i>Frico con polenta / Seppie con polenta</i> Frutta fresca (12)	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Lasagne al ragù di carne di manzo (5) Dolce (7)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)

N.B. Le pietanze indicate con " / " vengono servite a rotazione ogni quattro settimane. A ogni numero corrisponde una nota (allegato 3 al capitolato speciale).

Menù basato sulle indicazioni dell'ASS n. 4 "Medio Friuli" e adattato per conto dell'Amministrazione comunale di Tavagnacco dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando

MENÙ AUTUNNO - INVERNO - SCUOLE PRIMARIA E SECONDARIA - COMUNE DI TAVAGNACCO - ANNO 2010 - '11

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
V SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Yogurt
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) Bruschetta al pomodoro Spezzatino o brasato di manzo con polenta / patate (5) Spremuta di agrumi (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)	Antipasto di verdure di stagione (2) Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Torta salata con ricotta e spinaci (13) / Formaggi misti (11)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)
VI SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto Uova (9) Spremuta di agrumi (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Gnocchi di patate con ragù di carne di manzo (5) Macedonia o tris di frutta (12)	Primo piatto asciutto Tonno al naturale con olio e limone Verdure di stagione (2)	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Carne bianca (10) Purè di patate (6) e verdura di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Prosciutto cotto / crudo / bresaola
VII SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Yogurt
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione o minestra di verdure (4) Pizza (5) Gelato Spremuta di agrumi	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Lonza di maiale Patate (6)	Primo piatto asciutto Uova (9) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto con legumi (4) Formaggi misti (11) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)
VIII SETTIMANA	<i>Spuntino (1)</i>	Pane "speciale"	Yogurt	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)	Frutta fresca (12)
	Pranzo	Crema o Minestra o Passata con legumi (4) Frico con polenta / Seppie con polenta Frutta fresca (12)	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2) Frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Lasagne al ragù di carne di manzo (5) Dolce (7)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Pesce (8)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)

N.B. Le pietanze indicate con " / " vengono servite a rotazione ogni quattro settimane. A ogni numero corrisponde una nota (allegato 3 al capitolato speciale).

Menù basato sulle indicazioni dell'ASS n. 4 "Medio Friuli" e adattato per conto dell'Amministrazione comunale di Tavagnacco dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando

PREDISPOSIZIONE MENU PRIMAVERA – ESTATE

Per il periodo marzo - ottobre i piatti tipicamente invernali dovranno essere sostituiti con altri che maggiormente rispondono alle caratteristiche di “appetibilità stagionale”.

Il menù “primavera – estate” dovrà essere elaborato e presentato all’Amministrazione comunale per approvazione tenendo conto delle seguenti prescrizioni:

- somministrazione della pasta e/o del riso freddi conditi con ortaggi di stagione, sia crudi che cotti (con cadenza settimanale o quindicinale nelle giornate più calde);
- i primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre devono essere preparati con prodotto fresco;
- sostituzione della polenta con patate;
- sostituzione dello spezzatino di manzo o carni bianche con riso con arrosto di manzo o di maiale che potrà essere servito anche freddo con patate; le carni bianche potranno essere servite anche fredde con salsa alle verdure fresche;
- sostituzione del frico con mozzarella e pomodoro;
- sostituzione del dolce con gelato;
- frutta e verdura: obbligo di somministrazione n. 4 volte di fragole nel periodo maggio – giugno; obbligo di somministrazione n. 2 volte (infanzia) e n. 1 volta (altri ordini di scuola) di ciliegie nel mese di giugno;
- possibilità di presentare a titolo sperimentale piatti diversi quali, ad esempio, pasta/riso come piatti unici serviti freddi aggiungendo alle verdure, tonno al naturale o formaggi a pezzetti o uova sode, insalata di seppie con verdure quale proposta di secondo piatto.



NOTE AL MENÙ

Note adattate per conto dell'Amministrazione comunale di Tavagnacco dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando, basandosi sulle indicazioni dell'ASS n. 4 "Medio Friuli"

1) SPUNTINO DEL MATTINO

È costituito da frutta fresca, macedonia, yogurt e pane speciale (con noci, olive, uvetta...). Lo spuntino del mattino non ha il compito di sostituire la prima colazione e non deve influire sull'appetito all'ora di pranzo.

La frutta di stagione andrà opportunamente alternata nell'arco della settimana: non più di 2 volte / settimana la stessa tipologia di frutta.

2) ANTIPASTO DI VERDURE / VERDURE E ORTAGGI DI STAGIONE

L'antipasto di verdure è un piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (crude o cotte).

La presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio (a bastoncini, grattugiate...) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, forno).

Una volta ogni 4 settimane è ammessa la preparazione di frittura con uso di olio di semi di arachide o oliva extravergine non riutilizzabili.

Qualora la proposta dell'antipasto non venisse adottata, le verdure saranno consumate come contorno. Devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana, rispettando il principio di stagionalità (secondo il calendario riportato in capitolato).

N.B. I prodotti surgelati (legumi, spinaci, bietta, fagiolini e preparato per minestrone) possono essere usati solo ad integrazione di quelli freschi per il confezionamento delle minestre di verdure e di legumi, delle crêpes spinaci/ricotta. Pertanto i prodotti surgelati non possono essere impiegati per la preparazione degli altri primi piatti e dei contorni (ad eccezione per questi ultimi di bietta, spinaci e fagiolini). I piselli sono legumi, pertanto non devono essere serviti al posto delle verdure.

3) PASTA, ORZO O RISO ALLE VERDURE

La pasta, il riso o l'orzo devono essere preparati con verdure fresche di stagione. Il formato della pasta deve essere variato rispettando anche le fasce d'età dei bambini / ragazzi. Quando nel menù è prevista pasta alle verdure non può essere somministrata pasta al pomodoro ma devono essere fatte ruotare preparazioni che tengono conto della stagionalità dei prodotti orticoli. I primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre devono essere preparati con prodotto fresco. Le verdure talvolta possono essere presentate a pezzi, mentre in genere devono essere passate o frullate.

Durante il periodo primavera - estate devono essere alternate preparazioni quali pasta al pesto, pasta alle olive, pasta al tonno, pasta al pomodoro fresco e mozzarella, pasta al ragù vegetale. Per pasta e legumi si intende pasta asciutta condita con sugo di legumi. Qualora questo ultimo abbinamento risultasse non gradito, si potrà optare per una pasta all'olio extra vergine d'oliva con contorno di legumi (es.: ceci, lenticchie, fave, piselli, fagioli di vario tipo...) preparati e presentati in modi diversi (purea di fave o di ceci, piselli al pomodoro, fagioli in insalata...).

4) MINESTRE DI VERDURE E DI LEGUMI INTERI O PASSATI

Possono essere utilizzati verdure/ortaggi freschi o surgelati, legumi secchi, freschi o surgelati.

Le verdure e i legumi possono essere a pezzi, passati o frullati. Minestre e passati, quando non sono abbinati a un secondo piatto con patate o polenta, devono essere completati con vari tipi di cereali (pasta, riso, orzo, fiocchi d'avena, cous-cous, miglio...) o crostini di pane. Le minestre di verdura e legumi devono avere una consistenza semiliquida tale da non escludere l'aggiunta di piccole quantità di pasta o riso o orzo o crostini.

5) IL PIATTO UNICO

Nel menù il piatto unico associa i carboidrati (dei cereali o delle patate) alle proteine animali (carne, uova, formaggi...), e viene proposto almeno una volta la settimana accompagnato da due o più verdure e un dolce o un gelato.

6) PATATE E PURÈ

Le patate (anche per il purè) devono essere fresche, e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea o, saltuariamente, fritte in olio extra vergine di oliva (che deve essere utilizzato una sola volta).

Non è consentita la somministrazione delle patate al posto della verdura.

7) DOLCI

Devono essere di tipo secco e preparati in giornata (es.: crostata con marmellata, strudel, torta di mele, torta di mandorle/noci/nocchie, torta allo yogurt ecc.). Non è ammesso l'utilizzo di dolci confezionati (merendine e altro) a eccezione del gelato.

Il dolce/gelato dopo il piatto unico può essere comunque sostituito con frutta fresca di stagione.

8) PESCE

Le tipologie che devono obbligatoriamente essere impiegate a rotazione sono: platessa, sogliola, merluzzo, halibut, palombo, seppie, calamari, tonno.

I filetti o tranci possono essere preparati come crocchette confezionate in giornata, cotti al forno, alla piastra, stufati (con aggiunta di limone, salsa di pomodoro, latte, erbe aromatiche, verdure miste), e lessati.

La doratura al forno si effettua passando preventivamente l'alimento ben asciutto nel pangrattato. Le preparazioni fritte possono essere proposte una volta al mese.

9) UOVA

Possono essere preparate come uova sode, in frittata (anche alle verdure o con ortaggi) o in crêpes. E' vietata la preparazione di uova strapazzate.

E' importante che siano ben cotte. A questo piatto non vanno aggiunte altre proteine (prosciutto, altri tipi di formaggio, ecc).

10) CARNI

Possono essere utilizzate carni bianche (pollo, tacchino) e rosse (manzo, suino). Le carni possono essere preparate al forno, dorate, sotto forma di ragù, spezzatino, stufato (con aggiunta di limone, salsa di pomodoro, erbe aromatiche, verdure miste) e, per le fettine di petto di pollo/tacchino, alla piastra.

11) FORMAGGI MISTI

Devono essere serviti almeno due tipi di formaggi: uno a pasta molle e uno a pasta dura. La grammatura complessiva indicata in tabella, è quella relativa a un'unica porzione di formaggio; pertanto nella proposta di un secondo a base di formaggi misti la grammatura di ogni tipologia deve essere dimezzata. Vanno variati nelle 4 settimane. Le tipologie che devono obbligatoriamente essere impiegate a rotazione sono:

Parmigiano Reggiano	Italico o Bel Paese	Taleggio	Ricotta
Pecorino toscano e sardo	Montasio	Stracchino	Mozzarella

12) FRUTTA FRESCA

Deve essere fresca e di stagione e variata almeno 3 volte la settimana.

Saltuariamente la frutta può essere sostituita spremute di agrumi freschi o pastorizzati, che non devono contenere zuccheri aggiunti, né conservanti, né additivi.

È importante variare il più possibile il tipo di frutta da offrire ai bambini, alternando le scelte e rispettando il principio di stagionalità (secondo il calendario riportato in capitolato). La frutta di stagione andrà opportunamente alternata nell'arco della settimana: non più di 2 volte/settimana la stessa tipologia di frutta evitando la ripetizione della stessa tipologia di frutta in giorni consecutivi.

Di seguito alcune porzioni di frutta fresca: 1 mela, 1 pera, 1 pompelmo, 1 arancia, 1 kiwi, 3 clementine, 2 mandarini, 2 pesche piccole, 15 fragole, 6 albicocche, 6 prugne, 2 fette ananas fresco, 1 fetta anguria, 2 fette melone, 15 ciliegie, 2 fichi, 20 acini d'uva.

13) TORTA SALATA

La torta salata va servita calda. Qualora il piatto sia preparato in anticipo dovrà essere raffreddato mediante abbattitore (temperatura < 4°C).

14) CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo è obbligatorio l'uso di olio extra vergine di oliva.

Qualora il burro venisse utilizzato per la preparazione di alcuni piatti, se ne raccomanda l'aggiunta solo a fine cottura (fatta eccezione quale ingrediente per i dolci "di giornata").

Non devono essere utilizzati condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, salse tipo maionese o ketchup.

Si consiglia di utilizzare anche il sale iodato, ma comunque di limitare l'utilizzo di sale nelle preparazioni alimentari. Per il condimento delle verdure crude, è possibile utilizzare aceto di mele o succo di limone fresco.

15) PRODOTTI SEMI-LAVORATI/PRONTI/PRECONFEZIONATI

Non sono ammessi prodotti tipo:

- bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette, sughi di pesce;
- cotolette impanate, arrostiti confezionati, hamburger;
- crocchette di patate; purè in fiocchi;
- sughi/pesto pronti/preparati pronti per condimento di primi piatti freddi;
- verdure, ortaggi, legumi, mais e funghi in scatola, ad eccezione della passata di pomodoro o pelati.

GRAMMATURE MEDIE DEGLI ALIMENTI

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

ALIMENTI A CRUDO	Infanzia	Primaria I ciclo	Primaria II ciclo	Sec. 1° grado
pasta, riso, per primo piatto	50	60	70	90
pastina, riso, crostini per minestra	20	25	30	30
legumi freschi o surgelati per minestra	50	60	70	90
legumi secchi	20	25	30	30
verdure miste per minestra	100	180	200	250
pane	30	40	50	50
bruschetta al pomodoro	30	40	50	50
gallette di cereali	20	-	-	-
gnocchi (sotto vuoto/freschi)	150	180	200	220
carne (tipo scaloppina)	60	80	80	100
carne (tipo brasato/spezzatino)	90	100	110	130
pollo con osso	120	150	150	200
carne macinata in caso di piatto unico	50	60	60	70
pesce (filetto)	80	100	100	120
tonno al naturale	50	70	80	80
prosciutto crudo/cotto/bresaola	40	50	60	80
Uova	1	1	1 e ½	1 e ½
formaggio (stracchino, mozzarella, ecc.)	50	70	80	100
formaggio (Montasio, Parmigiano, per confezionamento frico, ecc.)	40	50	50	80
parmigiano (primo piatto)	5 (1 cucchiaino)	7-8 (1 cucch.)	7-8 (1 cucch.)	10 (1 cucch.)
verdura cruda (insalata, radicchio)	40	50	60	80
verdura cruda (pomodori, carote, finocchi)	80	100	120	150
verdura cotta	130	150	180	200
patate	90	100	100	120
olio extravergine di oliva per pasto (*)	15 (3 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)	25 (2 cucchiaini)
frutta per porzione	150	150	180	180
macedonia di frutta	150	150	180	180
spremuta di agrumi	ml 150	ml 150	ml 180	ml 200
pane "speciale"	30	40	50	60
Yogurt	125	125	125	125
gelato / dolce	60	70	80	90
ALIMENTI A COTTO				
polenta (dopo cottura)	120	130	150	180
pizza (dopo cottura)	200	250	300	350
pasticcio (dopo cottura)	150	200	220	250
torta salata (dopo cottura)	70	80	90	100

(*) Si intende la quantità totale di olio da utilizzare nel pasto completo. Il quantitativo indicato corrisponde all'incirca a 2 cucchiaini da the per la Scuola dell'infanzia e a 3 cucchiaini scarsi per la Scuola primaria e a 2 cucchiaini e mezzo da tavola per gli utenti della scuola secondaria di 1° grado.

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

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

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
Patate pelate	87	
Porri	98	

	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni		
	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati		
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
Carni		
	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie		
	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi		
	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78

Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

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

*Griglia **Forno a gas ***Forno a microonde

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



Comune di Tavagnacco
Provincia di Udine

Allegato n.4 al Capitolato speciale d'oneri del servizio di ristorazione scolastica
Caratteristiche merceologiche

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

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

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

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

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

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

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

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

E' necessario garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE n° 178 del 28 gennaio 2002 .

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

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

Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamenti CEE n° 834/2007 e CEE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e nel rispetto del Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

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

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

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

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

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

PANE FRESCO - PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane da agricoltura biologica

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno.

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

Il pane deve essere garantito di provenienza italiana, di produzione giornaliera, prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito di birra naturale fresco, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04.07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502.

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

Il pane dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di da 30 g (scuole materne), 40 g (scuole elementari), 60 g (scuole medie) (con una tolleranza del 10% in più o in meno). Ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucro protettivo conforme alle norme legislative o regolamentari vigenti (D.P.R. 109 del 27.01.92 attuativo della Direttiva n. 70/112/CEE e successive modifiche).

Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

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

Pane grattugiato da agricoltura biologica

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

Pane speciale (pane con aggiunta di ingredienti particolari)

Il pane speciale dovrà rispettare le norme previste dalla L. 04.07.1967, n. 580 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502: dovrà avere le caratteristiche organolettiche del pane tipo "0"; le pezzature dovranno essere di g 30, 50 e 70 grammi.

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

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

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

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

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

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

Fette biscottate da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

Biscotti da agricoltura biologica

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

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

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

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

Galette di cereali soffiati integrali da agricoltura biologica

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

Pizza Margherita con ingredienti biologici

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

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

Condizioni generali:

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

Pasta per pizza fresca o surgelata arrotolata

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

Torte con ingredienti biologici

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

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

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica

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

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

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

La pasta deve:

- avere frattura vitrea;
- essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura;
- non presentarsi frantumata, alterata ed avariata; dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina;
- non avere odori e sapori sgradevoli;
- mantenere sufficientemente a lungo la cottura senza dar luogo a collosità o a rottura della stessa.

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

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

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

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

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

Pasta all'uovo da agricoltura biologica

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

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

La pasta all'uovo deve avere le seguenti caratteristiche:

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

SEMOLINO

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

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

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

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

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

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

Farina di mais da agricoltura biologica

Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91) deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

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

Riso semintegrale o semilavorato e riso integrale da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

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

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

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

Farro e spezzato di farro da agricoltura biologica

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

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

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

Miglio decorticato e avena da agricoltura biologica

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

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

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

Orzo perlato da agricoltura biologica

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

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

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

Mais in chicchi da agricoltura biologica

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

Grano saraceno da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

Fiocchi di cereali da agricoltura biologica

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

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

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

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte fresco pastorizzato da agricoltura biologica

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

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

Yogurt alla frutta da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

Formaggi

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

Relativamente alle caratteristiche generali si precisa quanto segue:

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

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

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

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

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

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

Asiago

Formaggio a denominazione (D.P.R. 21 dicembre 1978 e successive integrazioni), deve essere di prima scelta, avere una stagionatura di 40-60 giorni e peso medio della forma Kg 12. Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per

affioramento e ad acidità naturale. E' salato a secco o in salamoia leggera e viene usato da tavola quando la stagionatura ha raggiunto almeno i dodici mesi. Il contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca: 30%.

Italico tipo Bel Paese

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

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

Montasio

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

Parmigiano Reggiano

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

Robiola

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

Il formaggio deve:

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

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

Ricotta da agricoltura biologica

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

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

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

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

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

Mozzarella da agricoltura biologica

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

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 100-125. Si richiede anche la fornitura in formato «ciligina» da g 15-20.

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

Requisiti richiesti:

- superficie liscia e lucente. Non deve essere mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata.
- colore bianco porcellaneo.
- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%.
- umidità massima: 65%.
- consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione, successivamente sempre più fondente, mai molle. Confezione singola in liquido di governo sottovuoto. Sapore delicato leggermente acidulo.

- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.
- Potrà avere forma tondeggiante, ovoidale o a treccia. Ogni mozzarella dovrà essere confezionata in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo. Il grasso della sostanza secca: minimo del 44%. Maturazione 24 ore. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella in filone per pizza da agricoltura biologica

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

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

Taleggio

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

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

Pecorino toscano fresco

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

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

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

Pecorino sardo dolce

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

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

La maturazione si compie in 20/ 60 giorni.

Caprino fresco da agricoltura biologica

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

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

Burro da agricoltura biologica

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

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

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

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

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

Gelato confezionato in monoporzione

Debbono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi. La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica

industriale. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta dall'allegato C. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...), gelato tipo mottarello ricoperto, della grammatura prevista.

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

CARNI

Carne di bovino adulto fresca porzionata e confezionata sottovuoto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Carni suine refrigerate

Taglio richiesto: lonza.

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

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

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

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

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

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

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

Prodotti avicoli refrigerati

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

Caratteristiche delle carni di pollo:

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

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

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

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico (fresco);
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore;

- la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato.

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

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

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

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

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

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

Prosciutto cotto senza polifosfati

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

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

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

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

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

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

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

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

Bresaola

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

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

La consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento.

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

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

Uova fresche in guscio da agricoltura biologica

Le uova utilizzate devono essere:

- conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90;
- prodotte da galline allevate a terra;
- conformi alla Circolare n° 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N. 2 che identifica l'allevamento a terra;
- di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE;
- presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

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

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

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

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

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

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

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

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

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.

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

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

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

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

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

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

VERDURA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

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

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

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

In applicazione al regol. CEE 2092 / 91, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La verdura fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario. I prodotti in neretto dovranno essere di tipo biologico:

GENNAIO	bietole, broccoli, carciofi, carote , cavolfiori , cipolle , coste, finocchi , indivia patate , radicchio , spinaci , verze , zucca.
---------	---

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

ORTAGGI A RADICE

Carote

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

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

Barbabietola

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

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

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

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

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

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

Aglio

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

Scalogno

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

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

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

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

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

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

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

Zucca

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

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

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

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

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

I prodotti devono essere contenuti come segue:

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

Zucchine

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

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

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

Melanzane

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

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

Peperoni

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

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

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

Piselli

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

Fagioli

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

Funghi

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

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

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

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

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

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

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

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

Carciofi

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

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

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

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

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

Tuberi e radici (patate e topinambur)

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

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

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

Sono ammesse tracce di terra.

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

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA O EXTRA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

- essere di recente raccolta;

- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
 - essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
 - essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
 - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
 - non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
 - essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
 - essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- a) essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
 - b) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
 - c) privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
 - d) essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
 - e) rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

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

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

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

In applicazione al regol. CEE 2092 / 91, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario. I prodotti in neretto dovranno essere di tipo biologico:

GENNAIO	arance, banane <u>mercato equo e solidale</u>, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
FEBBRAIO	arance, banane <u>mercato equo e solidale</u>, mele, pere, pompelmi, mandarini.
MARZO	arance, banane <u>mercato equo e solidale</u>, mele, pere, pompelmi.
APRILE	banane <u>mercato equo e solidale</u>, mele, pere, pompelmi.
MAGGIO	banane <u>mercato equo e solidale</u>, ciliegie, fragole, pere, pompelmi, prugne,
GIUGNO	albicocche, ciliegie, fragole, pere, susine.
LUGLIO	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, pesche, susine
AGOSTO	albicocche, anguria, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	mele, pere, pesche, susine, uva.
OTTOBRE	limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.
NOVEMBRE	arance, banane <u>equo e solidale</u>, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
DICEMBRE	arance, banane <u>equo e solidale</u>, mele, mandarini, pere, pompelmi.

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

Mele

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

Pere

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

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

Albicocche, ciliegie, nettarine, pesche

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

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

Arance

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

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

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

Limoni

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

Cultivar richieste: Sicilia e Campania

Mandarini

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

Cultivar richieste: Paternò e Campania.

Clementine

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

Banane da commercio equo e solidale

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

Uva da tavola

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

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

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Fragole

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

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

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

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

Melone

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

Frutta secca

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

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

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, d. lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

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

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Prodotti della pesca surgelati

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

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

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

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

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

Tipologia: halibut – tonno – platessa – sogliola – palombo – merluzzo – calamari – seppioline, filetti di trota eviscerati.

Filetti di platessa

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

Saranno respinte all'origine le confezioni di filetti di platessa la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 30% come indicato.

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

Filetti di merluzzo

Sono ottenuti da un pesce senza testa, scolato, eviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente.

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

Filetti di halibut

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

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

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

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

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

Seppioline, calamari

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

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

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

Devono presentare:

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

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

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

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

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

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

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

Requisiti organolettici:

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

Colore: tipico.

Odore: caratteristico, esente da note estranee.

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

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

In particolare le confezioni devono:

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

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30.04.1962, n. 283 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come da D.P.R. 13.05.1992, n. 322. I prodotti non devono presentare segni comprovanti una avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore come da D.M. 15.06.1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

Le verdure devono risultare:

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

Tipologie ammesse: bietola biologica, carciofi a spicchi, cuori di carciofo, fagiolini extrafini, finocchi biologici, piselli fini biologici, spinaci biologici, zucchine a disco, minestrone biologico, cavolfiori biologici, carote a dischi, broccoli, prezzemolo biologico, basilico, misto per soffritti (cipolla, sedano, carota), fagioli borlotti, fagioli cannellini.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate da agricoltura biologica

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti ed esaltatori di sapore. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

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

La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Pasta per lasagne

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Pasta sfoglia

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

ALIMENTI CONSERVATI

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

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

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

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

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

Tonno al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale o comunitaria, confezionato in scatole di banda stagnata.

Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici o di vetro. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.

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

Devono essere assenti i seguenti difetti:

-macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento

-porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, frammenti intestinali, cartilagini, pezzi di spine.

Pomodori pelati da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

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

Passata di pomodoro di origine biologica

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

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

Olive da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

Confettura da agricoltura biologica

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

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

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

La composizione deve essere la seguente:

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

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

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

Maionese da agricoltura biologica

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

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto di mele da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

Olio di oliva extra vergine da agricoltura biologica

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

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

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

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

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

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

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

Sale marino grosso e fino integrali

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

Zucchero

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

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

Zucchero integrale di canna da commercio equo e solidale

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

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

Pepe bianco, pepe nero

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

Noce moscata

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

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

Zafferano

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

Malto

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

Cacao in polvere proveniente da coltivazione biologica

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

Cioccolato del mercato equo e solidale

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

Tipologia: tavolette di cioccolato al latte di formato vario.

Miele vergine monofiore integrale

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

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

Il miele non deve:

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

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

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

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

ALTRI PRODOTTI

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

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in bottiglietta da 500 ml a persona in caso di necessità contingenti e temporanee.

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da L 0.5.

Succhi di frutta da agricoltura biologica_vari gusti (in occasione di gite)

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

Camomilla del circuito del mercato equo e solidale

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

Karkadè del circuito del mercato equo e solidale

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

Spremuta di agrumi

La spremuta sarà costituita dal 100% di succo di arance, cui è stata aggiunta la polpa, sottoposto a blando trattamento di pastorizzazione.

Il prodotto non dovrà contenere aromi, aromatizzanti, né zucchero aggiunto, né qualsiasi altro tipo di additivo o ingrediente. Sarà un prodotto da conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C, provvisto di etichetta nutrizionale e di data di scadenza preceduta dalla dizione: "da consumarsi entro il". L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.