



CITTÀ di PIAZZOLA sul BRENTA

Provincia di Padova

Viale S. Camerini, 3
35016, Piazzola sul Brenta (PD)
email: protocollo@comune.piazzola.pd.it
pec: piazzolasulbrenta.pd@cert.ip-veneto.net
Tel. 049 9697911 Fax 049 9697930

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, EX ART. 164 D.LGS 50/2016 DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA SECONDO IL SISTEMA A “LEGAME FRESCO - CALDO” ANNI 2019 31.12.2021 EVENTUALE PROROGA DAL 01.01.2022 AL 31.12.2023 E PROROGA TECNICA FINO AL 30 GIUGNO 2024.
CIG: 79987980ED**

SOMMARIO

TITOLO 1 – REGOLE GENERALI	
Art. 1	Oggetto della concessione
Art. 2	Centro cottura della ditta
Art. 3	Durata della concessione
Art. 4	Valore della concessione e modalità di finanziamento
Art. 5	Remunerazione della concessione, riscossione e pagamenti
Art. 6	Gestione buoni pasto
Art. 7	Calendario di erogazione del servizio
Art. 8	Tipologia e quantificazione dell'utenza
Art. 9	Cauzione definitiva
Art. 10	Assicurazioni
Art. 11	Subappalto/subconcessione, cessione di contratto e di credito
Art. 12	Cessione del contratto, vicende soggettive del Concessionario e cessione dei crediti
Art. 13	Interruzione del servizio
Art. 14	Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Concessionario
Art. 15	Personale impiegato dal Concessionario
Art. 16	Formazione del personale
Art. 17	Responsabilità del Concessionario
Art. 17bis	Oneri non a carico del Concessionario
Art. 18	Oneri inerenti il contratto
Art. 19	Penalità
Art. 20	Clausola risolutiva espressa
Art. 21	Trattamento dei dati personali
Art. 22	Controversie
Art. 23	Norme generali e tracciabilità dei flussi finanziari
TITOLO 2 – MENU'	
Art. 24	Menù
Art. 25	Somministrazione acqua
Art. 26	Struttura del menù
TITOLO 3 – MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO	
Art. 27	Modalità di esecuzione del servizio
Art. 28	Ordinativi dei pasti e comunicazioni
Art. 29	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
Art. 30	Norme per la veicolazione dei pasti
Art. 31	Consegna e somministrazione dei pasti e pulizie
Art. 32	Referente
Art. 33	Carrelli termici
Art. 34	Locali e attrezzature
TITOLO 4 – CONTROLLI	
Art. 35	Diritto di controllo del Comune e dei comitati mensa
Art. 36	Organismi preposti al controllo
Art. 37	Controllo igienico-sanitario da contratto
TITOLO 5 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	
Art. 38	Prodotti da agricoltura biologica da utilizzare
Art. 39	Specifiche generali per tutte le materie prime utilizzate
Art. 40	Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica utilizzati
Art. 41	Schede prodotti

TITOLO 1 – REGOLE GENERALI

Art. 1 - Oggetto della concessione

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione, ex art. 164 e segg. del D.lgs 50/2016 e s.m.i. e, conseguentemente, disciplina il rapporto contrattuale per l'erogazione dei servizi nel settore della ristorazione e refezione collettiva scolastica, concluso tra l'amministrazione appaltante, Comune di Piazzola sul Brenta (di seguito indicato come "Comune") ed il Concessionario aggiudicatario (di seguito indicato come "Concessionario"), conformemente all'oggetto indicato dagli articoli seguenti e dai documenti di gara.

Il contratto ha per oggetto l'affidamento, in concessione, dell'organizzazione, della gestione e dell'erogazione del servizio di ristorazione destinato alle scuole indicate nella tabella sottostante:

Tipo Scuola	Plesso	Indirizzo	Servizio distribuzione
Primaria	Boschiera	Via Boschiera	Distribuzione
Primaria	Camerini	Via dei Contarini	Distribuzione
Primaria	Tremignon	Via P. Borsellino	Distribuzione
Primaria	Presina	Via M. Montessori	Distribuzione
Infanzia* (Eventuale)	Vaccarino	Via G. Dossetti	Solo consegna, distribuzione a carico del personale comunale

** Il servizio presso la Scuola dell'infanzia "La Gabbianella" di Vaccarino è eventuale, ovvero potrà avvenire nel caso in cui il servizio di cucina svolto in economia dal Comune di Piazzola sul Brenta non avvenga per limitati periodi di tempo durante l'anno scolastico (es., malattia del personale, ecc.). Per detta eventualità il servizio non verrà svolto in concessione, bensì come appalto di servizi, e il comune di Piazzola sul Brenta liquiderà all'aggiudicatario l'importo della fattura secondo i prezzi unitari applicati nel presente appalto. Il servizio sarà di sola consegna dei pasti in quanto la distribuzione avverrà a carico del personale comunale. Le pietanze dovranno essere fornite già monouso, grammate, confezionate e sigillate in Gastronorm tenute in temperatura mediante presa elettrica.*

Il servizio comprende la preparazione presso il centro cottura del Concessionario ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "Legame fresco-caldo", in multi porzione, fino all'interno dei locali adibiti a refettorio presso le scuole suddette, il mantenimento delle temperature degli stessi, previste dalla legge, mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici con vasca riscaldata e di contenitori Gastronorm di proprietà del Concessionario e la loro distribuzione agli utenti.

Il servizio dovrà essere prestato nelle sedi scolastiche destinatarie, anche in caso di variazioni che dovessero verificarsi nel corso della durata dell'appalto.

Il servizio include anche la preparazione dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo, in monoporzione mediante piatti singoli e sigillati al verificarsi di situazioni particolari che saranno comunicati dal Comune.

La preparazione e il confezionamento dei pasti deve essere effettuato dal centro di cottura del Concessionario nella mattinata stessa della fornitura tranne quanto previsto dal successivo art. 29 e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio della distribuzione non deve superare i 120 minuti.

Il servizio comprende, inoltre, l'approntamento dei refettori allestendo i tavoli con tovaglie singole o per l'intero tavolo in carta non colorata, tovagliolo a perdere in carta, bicchieri in vetro/melaminico e **piatti in ceramica con posate in acciaio** e, in casi di emergenza o qualora il locale periferico non sia idoneo alla pulizia e sanificazione delle stoviglie, vengano utilizzati bicchieri e piatti a perdere, posate in policarbonato di tipo pesante, non soggette a spezzatura idonee al taglio della carne conformemente alle norme vigenti. È onere del concessionario la fornitura delle lavastoviglie per la pulizia dei piatti, bicchieri e posate.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Il Concessionario è tenuto alla completa gestione dei "buoni pasto" e l'introito delle entrate derivanti dai medesimi, con le modalità stabilite nel successivo art. 5.

Il Concessionario si impegna ad iniziare il servizio a partire dal primo giorno di scuola o dall'eventuale data successiva comunicata dal Comune e/o dall'Istituto scolastico.

Rimane a carico del concessionario la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di

autocontrollo igienico previsto dal Regolamento CE 852/04 e ss.mm.ii. (H.A.C.C.P.). Ulteriori oneri a carico del concessionario sono la pulizia e sanificazione dei piani di lavoro, dei tavoli ed eventualmente dei pavimenti dei locali adibiti a refettorio.

Il concessionario dovrà garantire il pasto anche al **personale docente**; per detto personale non viene previsto un prezzo da introitarsi a cura del concessionario ma solamente il rimborso che il Comune di Piazzola sul Brenta eseguirà a consuntivo dell'anno scolastico e il cui importo sarà pari a quanto verrà trasferito allo stesso comune a cura del MIUR, secondo l'importo determinato dallo stesso. Al concessionario rimane in capo il rischio della quantificazione del rimborso che il ministero riconoscerà al Comune.

Hanno diritto a fruire del pasto anche il **personale O.S.** individuato dall'AULS 6 per il sostegno ai minori disabili; in questo caso al concessionario competeranno gli eventuali rimborsi che saranno effettuati dall'AULSS 6 per detto personale al Comune di Piazzola sul Brenta. Al concessionario rimane in capo il rischio della quantificazione del rimborso che l'AULSS 6 riconoscerà al Comune, compresa la possibilità che non vi sia alcun rimborso.

Gli standard di qualità del servizio indicati dal presente capitolato sono da considerarsi minimi.

Il concessionario si impegna alla realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con il Comune modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato.

Art. 2 Centro cottura della ditta

I pasti dovranno essere prodotti in un Centro cottura la cui ubicazione dovrà essere indicata all'atto dell'offerta. I pasti dovranno mantenere durante il trasporto e sino all'ultimazione della distribuzione una temperatura non inferiore ai + 65° C per i pasti caldi e inferiore a + 4° C per i pasti freddi. L'Amministrazione si riserva il controllo delle temperature in qualunque momento e senza preavviso. È fatto obbligo alla ditta appaltatrice, per la produzione dei pasti veicolati, di utilizzare esclusivamente l'impianto o gli impianti indicati in sede di gara.

Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nei Reg. CE 852, 853 e 854/2004, ed essere debitamente registrato dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 6 del predetto Reg. CE 852/04.

Art. 3 - Durata della concessione

La presente concessione ha una durata iniziale di due anni con decorrenza dal 01.09.2019 fino al 31.12.2021. È prevista una eventuale proroga di ulteriori 2 (due) anni da gennaio 2021 al 31.12.2023, e una successiva proroga tecnica valevole fino al 30 giugno 2024.

È fatta comunque salva la facoltà da parte del Comune entro il 15 giugno di ciascun anno di comunicare eventuale disdetta.

La durata di cui sopra si intende riferita al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica durante ciascun anno scolastico. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno di servizio di ristorazione scolastica, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Il Concessionario è tenuto all'eventuale prosecuzione del contratto, per un periodo non superiore a sei mesi dalla scadenza contrattuale, agli stessi patti e condizioni contrattuali, nelle more dell'indizione e/o esperimento di nuova gara per l'individuazione del nuovo affidatario del servizio.

Il Concessionario è sottoposto ad un periodo di prova del servizio della durata di 3 mesi.

L'esito dell'esperimento della prova sarà comunicato con PEC oppure lettera raccomandata entro quindici giorni dalla scadenza del periodo, trascorsi i quali, in mancanza di alcuna comunicazione da parte del Comune, la prova si intenderà automaticamente superata.

In caso di esito negativo della prova, il contratto si intende risolto senza che il Concessionario possa vantare alcunché, fatto salvo il compenso per il servizio effettivamente prestato.

Rimane peraltro in obbligo del Concessionario, nel caso di esito negativo, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un periodo ulteriore di sessanta giorni durante il quale il Comune può, nel proprio esclusivo interesse, decidere per l'espletamento di una nuova gara, ovvero per l'affidamento del servizio alla ditta concorrente che, nella precedente gara, ha presentato la seconda migliore offerta.

Art. 4 - Valore del concessione e modalità di finanziamento

Ai fini di quanto previsto dall'art. 167 del D.lgs 50/2016, l'ammontare complessivo della concessione, è stimato in euro 894.000,00 oltre iva per il periodo 01.09.2019 – 31.12.2021, calcolato prendendo a riferimento i seguenti elementi:

- valore economico posto a base di gara: euro 4,90= quale costo del singolo pasto alunno, i.v.a. (4%) esclusa;
 - numero di pasti annui alunni presunti: 76.000 (esclusi gli importi dei pasti riferiti agli insegnanti).
- In caso di ripetizione di cui al precedente comma 3, l'ammontare complessivo dell'appalto per il periodo scolastico 01.01.2022 30.06.2024 è pertanto presuntivamente di € 968.000,00 i.v.a. 4% esclusa.

In ogni caso il valore complessivo risulta inferiore alla soglia di cui all'art. 35, comma 1, lett. a), del d.lgs 50/2016.

Il valore complessivo dell'appalto per il periodo 01.09.2019 – 30.06.2024 ammonta a € 1.862.000,00 circa oltre iva 4% pari a € 74.480,00 per un totale iva di € 1.936.480,00;

Nelle sotto estese tabelle n. 1 e 2 sono riportati i seguenti dati:

- Tabella 1: il numero massimo determinato in via presuntiva dei pasti distintamente per ciascuna tipologia;
- Tabella 2: le mense scolastiche da rifornire, ubicate nel territorio cittadino e il numero previsto di giorni, in una settimana, di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica.

TABELLA N. 1 – NUMERO PRESUNTO PASTI PER ANNO SCOLASTICO		
	<i>Alunni</i>	<i>adulti</i>
Totale	76.000	5.000

TABELLA N. 2 - MENSE DA RIFORNIRE E NR. PASTI ANNUI PRESUNTI (i dati presenti in tabella si riferiscono al periodo gennaio - dicembre 2018)			
a) mensa nei giorni di rientro ordinario scuola di Boschiera (calcolo su 33/34 settimane annuali)	n. ALUNNI	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI INSEGNANTI
- scuola primaria di Boschiera	90	13.945	873
b) mensa nei giorni di rientro ordinario scuola Camerini (calcolo su 33/34 settimane annuali)	n. ALUNNI	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI INSEGNANTI
- scuola primaria Camerini	165	25.121	1.626
c) mensa nei giorni di rientro ordinario scuola Tremignon (calcolo su 33/34 settimane annuali)	n. ALUNNI	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI INSEGNANTI
- scuola primaria Tremignon	116	17.829	1.425
d) mensa nei giorni di rientro ordinario scuola Presina (calcolo su 33/34 settimane annuali)	n. ALUNNI	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI INSEGNANTI
- scuola primaria Presina	96	14.717	965

I dati indicati fanno riferimento all'anno 2018, hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel numero presunto dei pasti riportato nella Tabella n. 1 sono ricompresi i pasti destinati al personale docente e O.S. avente diritto al servizio di mensa.

Nei plessi in cui la capienza dei refettori non consente il consumo del pasto contemporaneamente da parte di tutti gli alunni, la ditta provvederà alla somministrazione in più turni senza costi aggiuntivi. Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento od alla diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di applicazione di riforme scolastiche o di cause di forza maggiore.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, del D.lgs 50/2016 e s.m.i., le parti danno atto che nel corso del servizio, sulla base dei frequentanti la scuola, il numero dei pasti da produrre può variare in aumento o molto più probabilmente in diminuzione, nel limite del +/-50% del valore complessivo della concessione.

E' fatto salvo il diritto della Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte

per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Durante il periodo di validità del contratto il Comune potrà richiedere la fornitura di pasti, al prezzo fissato dall'appalto, in caso di calamità naturali, emergenze di Protezione Civile o in altre circostanze imprevedibili e dovute a forza maggiore. In tal caso il Comune di Piazzola sul Brenta potrà chiedere anche prestazioni di pasti serali previ accordi con la ditta concessionaria. Per queste prestazioni il Comune si impegna alla copertura economica del costo complessivo del servizio eseguito, da rendicontarsi mediante fattura.

ART. 5 – Remunerazione della concessione, riscossione e pagamenti

Ai sensi dell'art. 165 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti, mediante l'applicazione a ciascuno di essi del costo per pasto determinato in sede di gara. Non potranno essere applicati aumenti tariffari, se non stabiliti e deliberati dal Comune. Il mancato rispetto delle tariffe stabilite dal Comune comporta la risoluzione del contratto.

Il Comune si impegna al pagamento:

- degli eventuali corrispettivi dovuti alla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, calcolati sulla base della eventuale differenza tra il costo del pasto determinato in fase di gara e quello del buono pasto corrisposto dagli utenti;
- del contributo relativo al pasto degli insegnanti e personale di sostegno aventi diritto, rientranti tra quelli comunicati dalla Direzione scolastica, nei limiti degli importi incassati dal Comune di Piazzola sul Brenta;
- dei pasti eventualmente erogati presso la scuola dell'Infanzia "La Gabbainella" di Vaccarino nei casi di assenza del personale comunale;

Il pagamento è disposto entro 30 giorni dal ricevimento di regolari fatture mensili, salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C. da parte del Comune.

Le fatture relative ai pasti degli insegnanti saranno liquidate in tre rate annue (periodo settembre – dicembre, gennaio – marzo e aprile – luglio) e saranno corredate dal resoconto dei pasti consegnati. Dovranno essere distinte per ogni singolo plesso scolastico servito e devono fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che devono essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

La liquidazione delle fatture può essere sospesa qualora siano stati contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

Il concessionario non può rivalersi in alcun modo nel caso di insolvenza nel pagamento della quota dovuta da parte degli utenti del servizio.

Art. 6 – Gestione buoni pasto

Il Concessionario provvederà a gestire la riscossione dei buoni pasto da parte degli utenti, organizzando in toto detto servizio. Dovranno essere utilizzati sistemi con buoni pasto preferibilmente non cartacei (lasciando tale modalità di pagamento in capo agli utenti che ne facciano richiesta), quindi con card magnetiche o altre modalità operative.

Il Comune fisserà con proprio provvedimento il valore del buono pasto ed eventuali tariffe agevolate. La Ditta introiterà direttamente detti importi a parziale o totale copertura del costo del pasto. La Ditta, nel caso di tariffe agevolate, fatturerà alla Comune l'eventuale differenza tra il costo del pasto e quello del buono-pasto corrisposto dagli utenti.

Il costo del pasto per il *personale adulto* è a carico del Concessionario, al quale verrà rimborsato il contributo che verrà eventualmente erogato al Comune di Piazzola sul Brenta da parte del Ministero per gli insegnanti e della Regione Veneto – USL per il personale OS. Il numero dei pasti per adulti per singolo plesso sarà comunicato dalle Istituzioni Scolastiche.

Il Concessionario attiverà idonee modalità per il rimborso agli utenti del servizio, al termine di ciascun anno scolastico, o per validi motivi anche durante l'anno, dei buoni pasto non utilizzati.

Il Concessionario deve garantire la gestione amministrativa ed informatica del servizio ed in

particolare deve garantire la gestione dei seguenti servizi:

- a. raccolta iscrizioni al servizio mensa, compresa consegna agli utenti di una nota informativa annuale relativa al servizio di refezione scolastica;
- b. gestione dei dati relativi all'utenza del servizio con supporti informatici, nel rispetto della normativa sulla privacy e del relativo Regolamento comunale per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari;
- c. raccolta e registrazione delle presenze quotidiane (o delle rinunce al servizio) ed invio delle stesse al centro di cottura;
- d. gestione delle diete personalizzate;
- e. gestione dati relativi alle fruizioni quotidiane del servizio;
- f. riscossione delle tariffe anche mediante sistemi prepagati da dettagliare nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- g. segnalazione all'utenza dell'eventuale esaurimento del credito e gestione dei solleciti per il recupero dei crediti, con modalità comunicate preventivamente al Comune;

Al termine dell'appalto copia della banca dati completa dovrà essere consegnata al Comune in formato excel e successivamente, su indicazione dell'Ente, distrutta.

Il Concessionario deve dotarsi di un sistema informatico che deve ottenere preventivamente l'autorizzazione del Comune, che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", dalla prenotazione alla fruizione e al pagamento, in modo da:

- a. fornire un servizio utile al cittadino, rendendo semplici e veloci le procedure per la gestione ed il pagamento dei buoni pasto, prevedendo che i pagamenti possano essere effettuati tramite disposizioni SEPA, bonifico bancario presso una banca del territorio comunale, bollettini postali, nonché presso almeno un esercizio commerciale ubicato nel territorio comunale; si dovrà ricercare la soluzione che permetta il pagamento diretto al concessionario per evitare le commissioni di pagamento a favore degli intermediari;
- b. permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio, la possibilità per gli utenti di accedere alla propria anagrafica, situazione contabile, menù stagionale, menù della dieta speciale, ingredienti e grammature;
- c. gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione, anche con uno o più strumenti grafici di facile ed immediato utilizzo. Tra tali indicatori è da includersi altresì la rilevazione statistica, dato ciascun intervallo di tempo, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini;
- d. permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- e. permettere l'eventuale differenziazione dei costi del pasto a seconda dei parametri indicati dal Comune;
- f. permettere l'accesso al sistema da parte degli uffici del Comune.

Art. 7 - Calendario di erogazione del servizio

Il Concessionario si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dal Comune. Il calendario di apertura e chiusura delle scuole, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato alla Ditta concessionaria. La data di inizio effettivo del servizio di ristorazione per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico di un numero di giorni variabile, oggetto di comunicazione alla Ditta concessionaria.

Il Comune si riserva di chiedere l'estensione del servizio durante il funzionamento dei Centri estivi, durante i mesi estivi di sospensione delle attività scolastica di ciascun anno, alle medesime condizioni previste dal presente capitolato. Si rinvia all'art. 4 per le altre ipotesi di erogazione del servizio.

Art. 8 - Tipologia e quantificazione dell'utenza

L'utenza è composta dagli utenti di cui all'art. 1 del C.S.A., dal personale scolastico addetto alla vigilanza ed all'assistenza degli alunni nel corso del pasto, dal Comitato di controllo costituito per la

verifica della qualità del servizio, nonché da eventuali ospiti autorizzati dal Comune e attinenti al servizio scolastico.

E' prevista nell'anno la somministrazione di circa 76.000 pasti, distribuiti secondo le indicazioni dell'art. 4.

Il numero dei pasti e le modalità temporali di svolgimento del servizio previsti dal presente capitolato hanno mero valore indicativo e non sono vincolanti per il Comune, essendo subordinati a circostanze non prevedibili.

Saranno pagati dagli utenti, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Il Comune si riserva, quindi, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, la tipologia di distribuzione e gli orari di ristorazione dandone preventiva comunicazione al Concessionario.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare modifiche di assegnazione delle scuole, nonché di estendere o ridurre il servizio anche ad altre scuole del proprio territorio e/o ad altri eventuali giorni di rientro pomeridiano.

Art. 9 - Cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016, il concessionario è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria prima della stipulazione del contratto, di importo pari al 10 per cento dell'importo complessivo della concessione come determinato al precedente art. 4.

L'importo della cauzione può essere ridotto in base a quanto disposto dall'art. 93, comma 7, del D.lgs 50/2016.

La garanzia fideiussoria deve essere o una fideiussione bancaria o una fideiussione assicurativa rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve contenere tutte le seguenti previsioni:

- l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di scadenza della vigenza della presente convenzione.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 10 - Assicurazioni

Ogni responsabilità civile per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o ad altre cause ad esso connesse, dovessero derivare al Comune o a terzi, cose o persone, si intende a totale carico del Concessionario.

A tal fine il Concessionario deve stipulare apposita polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi, con un massimale non inferiore a €. 5.000.000,00 per danni a persone e non inferiore a € 400.000,00 per danni a cose.

Copia della polizza dovrà essere trasmessa alla Comune prima dell'inizio del servizio.

Art. 11 - Subappalto/subconcessione, cessione di contratto e di credito

Il subappalto/subconcessione è consentito esclusivamente previa autorizzazione del Comune, nei limiti di quanto stabilito dal D.Lgs. 50/2016.

Il subappalto è disciplinato esclusivamente dall'art. 174 del D.Lgs. 50/2016, a cui espressamente si rinvia. Relativamente a quanto prescritto dal citato art. 174 del D.Lgs. 50/2016, si precisa quanto

segue:

- non viene introdotta una quota massima (riferita al valore della concessione) oltre la quale non viene ammesso il subappalto;
- i concorrenti sono tenuti ad indicare in sede di offerta le parti del contratto di concessione che intendono subappaltare a terzi;
- poiché per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente bando sono necessarie particolare specializzazioni, i concorrenti non sono tenuti ad indicare la terna di nominativi di subappaltatori;
- la Comune ha l'obbligo di procedere al pagamento diretto dei subappaltatori, nel caso questi siano microimprese e piccole imprese o, in ogni caso, di inadempimento da parte dell'appaltatore o in caso di richiesta del subappaltatore.

Resta inteso che l'eventuale affidamento dei servizi in subappalto o cottimo non esonera in alcun modo il concessionario dagli obblighi assunti con la presente convenzione, essendo esso l'unico e solo responsabile, verso l'ente concedente, della buona riuscita dei servizi.

La cessione della concessione non è consentita e comporterà la perdita della cauzione, la risoluzione della concessione e il risarcimento di ogni conseguente danno.

La cessione dei crediti è vigente secondo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 12 - Cessione del contratto, vicende soggettive del Concessionario e cessione dei crediti

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno effetto nei confronti del Comune fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia provveduto alle comunicazioni di cui all'art. 1 del DPCM 187/91, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dalla vigente normativa in materia degli appalti pubblici.

Nei sessanta giorni successivi, il Comune può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Decorso il suddetto termine senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Eventuali cessioni di credito potranno essere effettuate solo a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa.

Ai fini dell'opponibilità al Comune, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate allo stesso Comune.

La cessione di credito è efficace e opponibile al Comune qualora lo stesso non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al Concessionario e al cessionario entro 15 giorni dalla notifica dell'atto di cessione.

In ogni caso, il Comune può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al Concessionario in base al contratto.

Art. 13 -Interruzione del servizio

In caso di sciopero programmato del personale o di altri eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario dovrà essere avvertito possibilmente ventiquattro ore prima, o comunque entro e non oltre le ore 09.30 del giorno stesso.

In caso di sciopero del personale del Concessionario, sarà onere dello stesso darne comunicazione al Comune almeno ventiquattro ore prima ed assicurare la continuità del servizio anche mediante modalità alternative (ad esempio preparazione di pasti freddi). Il servizio, pur essendo servizio pubblico a domanda individuale, viene considerato come essenziale, in ragione dell'essenzialità del servizio scolastico, e pertanto non potrà subire alcun tipo di interruzione.

In tutti i casi di interruzione del servizio per i suddetti motivi ovvero per altre cause di forza maggiore, non imputabili al Concessionario, non sarà dovuta alcuna penalità.

Art. 14 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Concessionario

Il Concessionario deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

Il Concessionario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, le specifiche tecniche delle materie prime utilizzate, nonché tutta la documentazione inerente la rintracciabilità degli alimenti.

Art. 15 - Personale impiegato dal Concessionario

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato sia per qualifica che per numero allo svolgimento regolare dei servizi. In particolare il rapporto tra personale impiegato e numero dei pasti deve essere di almeno un addetto alla distribuzione ogni 50 pasti, salvo deroga scritta da parte del Comune in casi particolari.

Dovrà, inoltre, essere comunicato al Comune all'inizio dell'appalto e di ogni successiva variazione stabile il nominativo e la qualifica del personale impiegato nei vari plessi/centri di distribuzione.

Tutto il personale in servizio dovrà adeguarsi alle disposizioni di cui al Reg. CE 852/04 e dovrà mantenere un comportamento riguardoso e corretto.

Il Concessionario si impegna a richiamare, censurare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta corretta. L'allontanamento dal servizio di addetti che risultassero non idonei potrà essere richiesto anche dall'Amministrazione comunale: in questo caso il Concessionario dovrà riscontrare positivamente la richiesta entro otto giorni dal ricevimento della stessa.

Art. 16 - Formazione del personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal Concessionario sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte del Concessionario.

Art. 17 - Responsabilità del Concessionario

Il Concessionario dovrà osservare tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la detenzione, produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso della registrazione ex art. 6 del Regolamento CE 852/2004 e dalla DGRV 3710/07.

Il Concessionario è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con i terzi e di tutti i danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Prima dell'inizio del servizio il Concessionario deve predisporre il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori.

Il Concessionario deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. 81/08, ed in particolare alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del decreto citato, documento che la ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'amministrazione comunale senza sollevare eccezione alcuna o pretendere alcun tipo di compenso.

Con la stipula del contratto il Concessionario assume l'onere completo a proprio carico di adottare, nell'esecuzione di tutti i servizi le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute degli operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti anche a prevenire danni eventuali a beni pubblici e di privati.

Il Concessionario si impegna ad attuare quanto previsto nel DUVRI, concordando con il Dirigente

scolastico di turno le ulteriori misure atte ad eliminare o ridurre i rischi da interferenza. I D.U.V.R.I. elaborati per ciascun plesso scolastico formano parte integrante e sostanziale del presente appalto. Il Concessionario si impegna ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dai Regolamenti CE 852/04, 853/04, 882/04, 1169/11, 178/02, dal D. Lgs. 231/17, dalla L. 283/1962.

Art. 17bis – Oneri non a carico del Concessionario

Non sono a carico del Concessionario i costi relativi:

- agli adempimenti necessari per l'autorizzazione sanitaria relativa ai locali adibiti a mense scolastiche;
- ai consumi di energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole;
- alla manutenzione dei locali, degli impianti e dei servizi, ad esclusione delle lavastoviglie.

Art. 18 - Oneri inerenti il contratto

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e bolli, ivi comprese le relative variazioni nel corso dell'esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Concessionario.

Il Concessionario accetta la consegna del servizio sotto riserva di sottoscrizione del contratto, impegnandosi ad erogare il servizio dal settembre 2019 anche nel caso in cui non vi sia stata ancora la sottoscrizione del relativo atto.

Art. 19 - Penalità

Il Concessionario, nell'esecuzione del presente appalto avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00. Il Comune, previa contestazione al Concessionario, 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, meramente esemplificativa:

- da euro 1.000,00 ad euro 5.000,00 per alimenti considerati a rischio a mente del Reg. 178/02;
- da euro 1.000,00 a euro 3.000,00 per il mancato rispetto delle procedure previste dal manuale Haccp del Concessionario;
- da euro 1.000,00 a euro 2.500,00 per condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione del Centro Cottura utilizzato per la preparazione dei pasti veicolati, accertati dai competenti Servizi dell'USL;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per qualità delle derrate non corrispondenti al C.S.A. (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.);
- da euro 500,00 a euro 1.500,00 per il mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi al Comune ai sensi del Reg. CE 2073/05;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per quantità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e menù;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardata consegna dei pasti;
- da euro 1.000,00 a euro 1.500,00 per mancata consegna dei pasti;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza tra i pasti consegnati ed il menù giornaliero previsto (comprese diete speciali);
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza delle temperature dei pasti al momento della consegna secondo quanto previsto dal DPR 327/80;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardo nella sostituzione del personale del Concessionario assente per qualsiasi caso.

Le contestazioni verranno formulate per iscritto dal Comune entro 30 giorni dalla rilevazione

normalmente a mezzo PEC; il Concessionario 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, il responsabile dell'Area dei Servizi alla Persona provvederà a determinare la relativa penale. Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio, compreso l'acquisto dei materiali occorrenti, addebitando la relativa maggiore spesa al Concessionario.

Il Comune provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dal Concessionario.

La comminazione della penalità suddetta fa comunque salva la risarcibilità dei danni ulteriori.

Il Concessionario sarà tenuto alla consegna al Comune della documentazione sanitaria e amministrativa.

Art. 20 - Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- Apertura di procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- Impiego di personale non dipendente dal Concessionario;
- Grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- Grave violazione delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- Caso di grave tossinfezione alimentare;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- Interruzione non giustificata del servizio;
- Subappalto non autorizzato;
- Violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nei casi previsti la risoluzione del contratto si verificherà di diritto a seguito della semplice dichiarazione della Comunedì avvalersi della clausola risolutiva.

Il deposito cauzionale verrà incamerato dal Comune e la ditta dovrà risarcire ogni danno.

Art. 21 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi del Regolamento generale sulla protezione dei dati (GDPR, General Data Protection Regulation - Regolamento UE 2016/679), si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara.

Art. 22 - Controversie

Qualunque controversia dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà definita avanti al foro di Padova. È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 23 - Norme generali e tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla

prefettura- ufficio territoriale del Governo della Provincia di Padova della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subConcessionario) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal codice civile, con particolare riguardo all'art. 1655.

TITOLO 2 – MENU'

Art. 24 - Menù

I menù eseguiti, predisposti nel rispetto delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" Regione del Veneto (quarta edizione – anno 2017), dovranno essere unicamente quelli stabiliti dalla Stazione Appaltante.

Si precisa che la parte delle Linee guida di cui sopra riguardante gli aspetti nutrizionali fanno parte integrante del presente capitolato come fossero di seguito trascritte.

I menù sono articolati stagionalmente, tenendo presente la stagionalità delle materie prime e della situazione climatica contingente, strutturati su quattro settimane a rotazione, sulla base delle tabelle dietetiche stabilite dal competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ULSS territoriale .

In casi particolari di necessità determinata da patologie e incompatibilità di taluni utenti a determinati cibi (soggetti affetti da allergie, intolleranze alimentari, favismo, diabete, altre malattie che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti) debitamente documentate da appositi certificati medici o da richiesta dello specialista riconosciuto dalle Autorità competenti, nonché in caso di incompatibilità determinate da ragioni etico-religiose degli utenti, il Concessionario si impegna a fornire diete speciali, personalizzate e alternative.

Riguardo le diete speciali per patologie, si richiede che la ditta comunichi, per tramite del Comune, entro il mese successivo al SIAN di competenza, esclusivamente i nominativi degli utenti/personale per i quali è stato fornito il menù alternativo con allegata copia dei relativi certificati medici e della dieta prodotta. Il menù fornito dovrà essere simile a quello per bambini sani con esclusione di alimenti specifici. Il SIAN provvederà a valutare il menù personalizzato prodotto da personale competente del Concessionario ed a vigilare sulla loro attuazione.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome dell'allievo e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e mantenuta ad un livello di temperatura non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +4°C per il legume freddo.

Inoltre, nei casi di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, dovrà essere previsto un menù dietetico composto da pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva o minestrina in brodo vegetale, formaggio (parmigiano, stracchino, crescenza, ricotta o mozzarella) od, in alternativa, carni bianche cotte a vapore, con carote e patate al vapore.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con la Stazione Appaltante.

Nessuna variazione può essere apportata ai menù senza la preventiva e specifica autorizzazione del Comune. Potranno invece essere possibili modifiche delle preparazioni dei piatti che non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza. Questa eventualità, che sarà preventivamente valutata dal dietista incaricato dalla Stazione Appaltante al controllo della mensa scolastica, e sentiti i genitori incaricati della Commissione Mensa che siano stati opportunamente formati ed informati da personale del S.I.A.N., porterà alla variazione dei piatti non graditi con preparazioni diverse per forma ma non per contenuto in nutrienti. Tali modifiche verranno concordate tra il dietista incaricato dalla Stazione Appaltante per la refezione scolastica, previa accordi con il competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ULSS territoriale e il dietista della ditta aggiudicataria.

Saranno consentite in via temporanea variazioni nei seguenti casi: guasto degli impianti, interruzione temporanea della produzione per sciopero o interruzione dell'erogazione di energia elettrica. In tali casi la sostituzione delle pietanze dovrà essere autorizzata dal Comune.

Art. 25 - Somministrazione acqua

Agli utenti verrà somministrata acqua potabile erogata dal servizio pubblico, tranne nei plessi

sprovvisti della strumentazione necessaria per l'igienizzazione e sanificazione delle caraffe (Allegato 2 al C.S.A.) nei quali verrà fornita acqua minerale naturale. Il Concessionario fornirà allo scopo delle piccole caraffe da litro che dovranno essere quotidianamente sanificate e sostituite in caso di evidenti incrostazioni calcaree, graffi e lesioni.

Non devono essere installati nel centro cottura e nei punti terminali apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile di rete acquedottistica da somministrare agli utenti.

Art. 26 - Struttura del menù

La struttura e la composizione del pranzo dovranno essere conformi alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche del menù quali risultano dall'Allegato 1 del C.S.A. del quale costituisce parte integrante e sostanziale.

I menù saranno organizzati a "rotazione" all'interno di ogni singola settimana di tabella dietetica.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

Il Comune si riserva di richiedere al Concessionario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione.

TITOLO 3 – MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 27 - Modalità di esecuzione del servizio

27.1 Presso le strutture scolastiche con pasti veicolati

Il servizio si riferisce alla preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti secondo il sistema a "Legame fresco-caldo" presso i terminali di distribuzione elencati all'art. 1.

Il servizio dovrà essere reso nei giorni e nelle quantità indicate all'art. 8, in linea con il calendario scolastico previsto per le diverse tipologie di istituti destinatari di tale servizio.

Il servizio dovrà essere prestato nelle sedi scolastiche destinatarie, anche in caso di variazioni che dovessero verificarsi nel corso della durata dell'appalto.

Il concessionario deve produrre i pasti veicolati nelle scuole del territorio del Comune, sulla base del menù settimanale invernale/primaverile che verrà fornito dalla stazione appaltante. Sulla base di esigenze educative e dietetiche, i menù potranno subire delle variazioni, con l'obbligo per la ditta appaltatrice di attenersi alle eventuali modifiche che saranno comunicate dal Comune o dal dietista del Comune.

27.2 Prescrizioni

Nell'approntare il servizio la ditta dovrà osservare scrupolosamente le seguenti disposizioni:

- i cibi sia caldi che freddi devono essere veicolati esclusivamente in idonei contenitori per alimenti, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni);
- i contenitori contenenti gli alimenti, chiusi ermeticamente, dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione;
- la pasta e il riso asciutti, opportunamente condizionati in contenitori termici, devono essere conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti, inviati al terminale periferico opportunamente condizionati in contenitori termici, verranno aggiunti ai primi piatti da condire solo prima della distribuzione;
- invio al terminale di distribuzione di piccoli contenitori a chiusura ermetica di brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti (condizionati al giusto grado di compattezza e mantecatura) o acqua di cottura della pasta con cui ammorbidire la stessa.

Dovrà essere assicurato altresì:

- distribuzione dei pasti: il tempo massimo di distribuzione non dovrà superare i 30-40 minuti e non dovrà trascorrere più di 120 minuti tra la fine cottura e l'inizio della somministrazione;
- l'invio ai terminali periferici della giusta quantità di olio extra vergine di oliva comprensivo di dosatore a filo, aceto di buona qualità e sale fino con cui condire gli ortaggi: in ogni terminale

- dovranno essere presenti utensili per la misurazione della quantità dei condimenti da aggiungere commisurata al numero delle porzioni da servire;
- l'invio ai terminali periferici di consumo del formaggio grana grattugiato in monoporzione nella quantità necessaria agli utenti presenti;
 - l'invio, in caso di consegne in quantità inferiore a quanto ordinato, dei pasti mancanti tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica.

Art. 28 - Ordinativi dei pasti e comunicazioni

L'ordine con la esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri sarà comunicato telefonicamente, o con altri strumenti telematici, al Concessionario entro le ore 9.30 del giorno della fornitura, conformemente alle tabelle dietetiche ed ai menù previsti.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole dovrà prevedere una maggiorazione del 10% sui pasti prenotati, per rispondere alle eventuali richieste di *bis*.

Il Concessionario ha l'obbligo di fornire le diete personalizzate richieste dal Comune nei casi di necessità dovuti a patologie, allergie, intolleranze alimentari o per motivi etico/religiosi.

Art. 29 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

La ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti che risultino contaminati (o che si può logicamente presumere che siano contaminati) da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o contenenti 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.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi ai Regg. Ce 852/853/854/882 del 2004 ed al Decreto Legislativo n. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE in materia di sicurezza alimentare in particolare nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). Tutte le lavorazioni effettuate nei centri cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità indicate dalle tabelle dietetiche; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti tranne la frutta che potrà essere stoccata in appositi frigoriferi e distribuita i giorni successivi ma comunque entro 5 gg. I rifiuti solidi urbani, salva diversa indicazione consentita dalle legge, devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 30 - Norme per la veicolazione dei pasti

La ditta sarà tenuta a recapitare a propria cura e spese i pasti e l'altro materiale presso i singoli punti terminali depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al

momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I pasti devono essere confezionati in contenitori, riservati al trasporto di alimenti, a chiusura ermetica isotermici o termici multi porzioni, che garantiscono il rispetto delle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Gli automezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di un'ora a decorrere dalla partenza dal centro cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. Ogni automezzo dovrà essere adeguatamente predisposto e riservato al trasporto degli alimenti. Deve consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +4°C per il legume freddo, oltre ad essere igienicamente idoneo, regolarmente pulito nel vano di carico e tale da assicurare ai cibi adeguata protezione.

I prodotti non confezionati e non rinchiusi in contenitori termici dovranno essere protetti in modo efficace da possibili contaminazioni o altri danni causati da agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale da garantire l'assenza di insudiciamento, contaminazione crociata ovvero da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente e dal piano di autocontrollo.

La ditta per il trasporto dei pasti in multi porzione, monoporzione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo da trasportare ai terminali periferici, dovrà utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta; eventuali richieste di modifica saranno valutate dalla stazione appaltante.

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

La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio.

I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo, nonché dal parmigiano reggiano e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Lo stesso accorgimento avverrà per i contorni freddi (insalata ecc.) per i quali il Concessionario deve fornire l'occorrente per il condimento. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastronorm, (pizza, sfornato, pesce al forno ecc.) deve essere effettuato a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni.

Il trasporto dei contenitori deve completarsi dal personale addetto al trasporto all'interno dei locali adibiti a refettorio presso i vari plessi scolastici e centri di ristorazione, mediante idonee attrezzature, fornite dal Concessionario (contenitori e carrelli termici con espositori a bagnomaria o self-service), per il mantenimento della catena termica.

Art. 31 - Consegna e somministrazione dei pasti e pulizie

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire entro 60 minuti dal loro confezionamento nel centro di cottura.

La consegna dei pasti, a cura del personale incaricato dal Concessionario, dovrà avvenire in ogni plesso tra i 15 ed i 30 minuti prima della sospensione delle lezioni per la pausa pranzo.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna e i dati relativi alla rintracciabilità, tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

I pasti saranno distribuiti dal personale del Concessionario nei locali adibiti a refettorio dei vari plessi scolastici o centri di ristorazione.

Il Concessionario dovrà provvedere a dotare i plessi di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e di apposita bilancia per il controllo delle grammature. Le rilevazioni dovranno essere fatte quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione e registrate in apposite schede, secondo quanto definito dal piano HACCP. Dovrà, altresì, essere

rilevato il numero di pasti rimasto nei contenitori alla fine della distribuzione. Inoltre, il Concessionario si impegnerà a fornire gli utensili e le attrezzature per la distribuzione e le stoviglie occorrenti.

Il Concessionario dovrà:

- procedere, nella stessa giornata, al ritiro dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo per procedere alla pulizia e sanificazione degli stessi;
- procedere allo sgombero completo dei tavoli a fine servizio, al loro lavaggio e sanificazione, l'attività di pulizia giornaliera di arredi utilizzati per la refezione inclusa la raccolta differenziata (frazione umida e secca) dei rifiuti e il loro trasporto presso i contenitori posti all'esterno degli istituti/centri.

La pulizia dei pavimenti dei locali adibiti a refettorio sarà a carico del Concessionario aggiudicatario. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, il Concessionario dovrà prevedere e applicare le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e Dir. 2002/99, del Regolamento CE 2073/2005, del Regolamento CE 2076/2005 e del D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Il personale del Concessionario dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza a quanto stabilito dal D. Lgs. n.193/2007e s.m.i.

Il Concessionario sarà responsabile del pieno rispetto delle normative citate in tutte le fasi operative. La pulizia delle attrezzature (carrelli scaldavivande e altro) destinati al servizio mensa sarà effettuata dal Concessionario aggiudicatario.

Art. 32 - Referente

Il Concessionario dovrà garantire la costante disponibilità di un referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio. Il Concessionario dovrà quindi designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta, la qualifica e la responsabilità proprie del soggetto denominato "*Operatore del settore alimentare*" ai sensi dell'art. 3 del Reg. CE 178/02.

Art. 33 - Carrelli termici

Il Concessionario dovrà garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore, o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP. Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovrà essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico. Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, il Concessionario dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

Art. 34 - Locali e attrezzature

Il Concessionario prenderà in consegna le attrezzature esistenti nei vari punti terminali che sono proprietà del Comune nel momento di inizio dell'appalto attraverso un inventario che verrà controfirmato dal Concessionario per accettazione.

Il Concessionario dovrà provvedere per parte sua all'eventuale integrazione e relativa manutenzione delle attrezzature (scaldavivande, lavastoviglie, ecc...), dei supporti, delle stoviglie, delle posaterie ed eventuali suppellettili (mobiletti bi scomparto per il vestiario, scaffali, ecc...) che dovessero rendersi necessarie alla funzionalità dei punti terminali serviti da pasti veicolati. I locali e le attrezzature indicate nell'inventario che si provvederà a redigere all'inizio del servizio dovranno essere restituite alla scadenza dell'appalto nel numero e nello stato in cui sono state consegnate, salvo il normale deterioramento causato dal corretto uso. Debbono intendersi a carico della ditta le manutenzioni ordinarie delle attrezzature, la sostituzione di stoviglie rotte nonché le spese di

riparazione causate da incuria e/o dolo del personale del Concessionario. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti saranno concordate con il Comune.

TITOLO 4 – CONTROLLI

Art. 35 - Diritto di controllo della Comune e dei comitati mensa

E' facoltà della Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti nonché presso i vari centri di ristorazione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste o richiamate dal presente capitolato.

Il Concessionario sarà tenuto a conservare, presso il proprio centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso, munito di etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione, e conservato alla temperatura di +2°/+4° C per 72 ore.

Oltre agli accertamenti di cui al comma precedente, la corretta esecuzione del servizio da parte del Concessionario sarà oggetto del controllo effettuato dai comitati per la mensa scolastica istituiti presso tutte le scuole servite.

Qualora le verifiche effettuate in corso di esecuzione del servizio, evidenzino carenze che, a giudizio della Comune siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'ente informa per iscritto il Concessionario delle modifiche e degli interventi da eseguire, i quali dovranno essere immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze accertate siano gravi ed irrimediabili, l'ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto a norma dell'art. 20 del presente capitolato.

Il Concessionario libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 36 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti ai controlli di cui all'articolo precedente sono:

- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS territoriale che svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario e nutrizionale sui pasti somministrati,
- Il Comune di Piazzola sul Brenta, che potrà incaricare o delegare soggetti esperti in materia, attraverso ispezioni relative alle condizioni generali del servizio di refezione scolastica.
- I Comitati per la Mensa Scolastica istituiti presso le scuole servite. I componenti dei comitati anzidetti saranno opportunamente informati. I membri dei Comitati Mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per problemi o anomalie che dovranno essere segnalati in maniera tempestiva, precisa e circostanziata al fine di consentire interventi efficaci.

Art. 37 - Controllo igienico-sanitario da contratto

Il Concessionario dovrà eseguire almeno 2 analisi di laboratorio mensili sui campioni prelevati nel proprio centro cottura al fine di verificare il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e dei luoghi di lavoro, alla corrispondenza qualitativa delle derrate alimentari al contenuto delle tabelle dietetiche e merceologiche del presente capitolato, oltreché alla corretta metodologia nella preparazione e cottura dei pasti.

Il Concessionario dovrà trasmettere puntualmente al Comune gli esiti degli esami di laboratorio effettuati non oltre il termine di 10 giorni dal ricevimento degli stessi.

TITOLO 5 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 38 - Prodotti da agricoltura biologica da utilizzare

Nel rispetto del D.M. 25 luglio 2011 *“Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione*

collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni” e del successivo Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”, nella preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati i criteri di qualificazione di eccellenza secondo le seguenti quantità minime di prodotti provenienti da agricoltura biologica certificata oppure DOP/IGP:

CARATTERISTICA	QUALIF DI ECCELLENZA
frutta	90%
verdura	90%
ortaggi	90%
legumi	90%
cereali	90%
pane e prodotti da forno	90%
pasta	90%
riso	90%
farina	90%
patate	90%
polenta	90%
pomodori e trasformati	90%
formaggio	50%
latte uht	50%
yogurt	100%
uova	100%
succhi	100%
olio extravergine	90%
carne	50%
pesce	* 50%

* acquacultura bio o Msc

Art. 39 - Specifiche generali per tutte le materie prime utilizzate

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 – Finanziaria 2000, L.R. del Veneto n. 6 marzo 2002) rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche, garantite e certificate, vale a dire con l'impiego di metodi di produzione in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28/06/2007;
- Regolamento CE n. 889/2008 della Commissione del 05/09/2008;
- Regolamento CE n.1235/2008 della Commissione del 08/12/2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);
- Decreto Ministeriale n.18354 del 27/11/2009 concernente “Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l’etichettatura dei prodotti biologici”.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.);
- 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 da parte di uno degli enti autorizzati previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura

(integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, siano attuate le prescrizioni relative alle etichette.

Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte le seguenti informazioni:

- lotto, o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possono rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- codice produttore o del diverso operatore;
- numero dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:
- per orto frutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli e altre conserve: vetro verde, e latte per alimenti;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti dovranno essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. L'etichetta deve sempre riportare il luogo di provenienza e/o produzione, sottoforma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere) a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch'esso sottoforma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE 889/2008 non saranno accettati.

Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica, controllo e alla certificazione di un Organismo di controllo riconosciuto ai sensi del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni; in alternativa è prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti e che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati ai sensi del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale amministrativo, medico e paramedico autorizzato al controllo, di riconoscere il prodotto biologico. Sia lo stoccaggio delle materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali. In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 40 - Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica utilizzati

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti e di prima qualità.

Per qualità si intende: qualità igienica, merceologica, nutrizionale, compresa la gradevolezza del gusto. In ottemperanza all'art. 2 della Legge regionale del Veneto n.7 del 25.07.2008 si deve garantire che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Dare preferenza ai prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), come previsto da suddetta Legge Regionale, ha valore per la tutela della salute, dell'ambiente e come promozione dello sviluppo sostenibile.

Tutti i prodotti alimentari trasformati e non, utilizzati per le forniture in oggetto, non dovranno derivare o contenere alimenti transgenici (OGM) o sostanze indesiderate, in riferimento all'articolo 3 della Legge Regione Veneto n° 6 del 1-03-2002. Il Concessionario dovrà perciò acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta "non contiene OGM" o "OGM FREE" e con certificazione di tutte le materie prime attestante tale assenza. Il concessionario dovrà

trasmettere l'elenco dei fornitori e il cambio degli stessi, durante il servizio, dovrà essere autorizzato preventivamente dalla Stazione Appaltante.

Dovranno essere forniti prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) per quanto riguarda i formaggi e i salumi di seguito riportati.

I prodotti DOP e IGP dovranno provenire da fornitori operanti all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20/03/2006.

Il concessionario dovrà inviare all'Ufficio Servizi Scolastici l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.

I parametri generali cui far riferimento per le derrate alimentari sono:

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o 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 al crudo.
- Completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture.
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge.
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio delle condizioni.
- Etichette con indicazioni esaurienti secondo quanto previsto del D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti allergenici, devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta secondo il D.Lgs. 114/2006, che recepisce le direttive CE n. 89/2003, n. 77/2004 e n. 63/2005.

- Termine minimo di conservazione o di scadenza dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone.
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né 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 impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione ed a norma.
- Provenienza preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

A tale proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19/11/2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 1/3/2002.

- Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es. ortofrutta, carne bovina) venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.
- I prezzi di acquisto devono essere conformi a quelli praticati nel mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

Art. 41 - Schede prodotti

41.A) CARNI

Carni bovine fresche refrigerate preferibilmente di provenienza nazionale.

Le carni dovranno provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; verrà data preferenza alle

organizzazioni che adotteranno anche Disciplinari di Produzione (in allevamenti) controllati da organismi terzi indipendenti e/o organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine una certificazione volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico- sanitari). Le carni impiegate dovranno provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le carni bovine dovranno provenire da allevamenti, stabilimenti, macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, preferendo le carni di animali allevati e macellati in Italia, e rispondenti alla legislazione vigente.

Saranno ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età non superiore ai 24 mesi; devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

La tipologia genetica dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Ministero della Salute; non potranno essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ) denominate altre razze.

Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, dovranno essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.Lgs. 286/1994 e successivi aggiornamenti e Regolamento CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni) della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Limiti microbiologici

Il fornitore a richiesta del cliente dovrà essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità di quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento CE n. 2073/2005.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanza inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, dovranno essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Le carni bovine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- dovranno essere forniti pezzi anatomici porzionati derivanti da **bovino adulto, di categoria A** (maschio intero di età dai 13 ai 24 mesi) o **E** (femmina che non ha partorito) e secondo la classificazione CE con conformazione compresa nelle classi S, E, U, ed R e ingrassamento compreso fra 1 e 2;
- il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione;
- i tagli dovranno essere senza grasso di copertura e confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura, ed il liquido trasudato).

Le carni dovranno provenire:

- da quarti posteriori, disossati e sgrassati, toelettati e selezionati nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa, scamone, sottofesa, girello, roast-beef.;
- da quarti anteriori, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: girello di spalla, fesone di spalla, reale.

Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, dovranno essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- c) "da consumarsi entro..."
- d) Modalità di conservazione.
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le

stesse indicazioni di cui sopra.

- j) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- k) Stato di nascita e di allevamento.
- l) Stato di macellazione e sezionamento.
- m) Codice di identificazione dell'animale.
- n) Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Carni di vitello

Le carni dovranno provenire da bovini di età inferiore a 225 giorni e in particolare dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg.

Le carni dovranno essere fornite nei seguenti tipi:

- Da selle, disossate e sgrassate, toelettate e sezionate nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa, scamone, sottofesa con girello.
- Da busti, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, pancia.

Carni di puledro fresche refrigerate

Le carni dovranno provenire da allevamenti nazionali o UE e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del bollo CE M e CE S. Dovrà essere specificata la provenienza e l'allevamento. La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/04/1962 e D.L. 286/94 e aggiornamenti. Dovrà sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi; dovrà provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui di fitofarmaci, medicinali ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.

Dovrà presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

La carne dovrà essere fornita nei seguenti tipi: noce, filetto, scamone, roast-beef.

Confezionamento: ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale

Etichettatura: deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza o il TMC, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento e tutte le diciture di legge.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Come norma generale si precisa che le carni dovranno provenire da suini magoni ed essere di prima qualità, secondo il Reg. CE 3220/84, provenienti da animali conformi ai dettami della legislazione sul suino pesante italiano, con rapporti quantitativi fra carne e grasso e di conformazione rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

Le carni suine pertanto dovranno:

- provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa, pari o superiore al 50% (D.M. Mipaf dell'11/07/2002 e sue modifiche successive) ovvero classi E ed U del Decreto citato;
- provenire da animali sani, allevati in territorio nazionale (nati ed allevati in Italia), preferibilmente locale – regionale, macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti in base all'art.13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286. L'allevamento dovrà essere fatto con prodotti di origine vegetale, senza l'utilizzo di promotori della crescita.
- I lombi suini freschi dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994 in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, il Concessionario dovrà dare evidenza di avere adottato un piano di controllo nei confronti di queste sostanze ai sensi dell'art.14 comma 2 del D. Lgs. n. 336 del 04.08.1999. Non sarà possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe.

La carne dovrà essere fornita nei seguenti tipi: lonza, arista, fesa di coscia, filetto.

Carni refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli.

I prodotti dovranno essere di 1^a qualità e di provenienza nazionale, preferibilmente locale –regionale, conforme all’Ordinanza ministeriale del 17/12/2007 e successive modifiche ed integrazioni e Reg. (UE) 1086/2011.

Dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495/97 sue modifiche e integrazioni (pollame), D.L. n. 109/92, n. 118/92 e D.P.R. n. 559/92 sue modifiche ed integrazioni (coniglio). Dovrà presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe “A” ai sensi del Regolamento CE 1029/2006.

Le carni di pollame e tacchino, dovranno provenire da allevamenti al coperto (D.L. 10/09/1999 n. 465) nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE ai sensi del D.P.R. n. 495/97.

Le carni di coniglio, dovranno provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente locale –regionale, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE ai sensi del D.P.R. n. 559/92.

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, coniglio intero disossato, cosce posteriori di coniglio sottovuoto, cosce posteriori disossate, lombo disossato.

Specifiche per l’etichettatura del pollame

In ottemperanza all’ordinanza del Ministero della Salute del 25/08/2005 in vigore dal 17/10/2005 è obbligatoria l’etichettatura del pollame con apposizione di etichetta, con i dati sulla provenienza e l’allevamento del prodotto, da apporre sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o sull’imballaggio.

41.B) PRODOTTI INSACCATI

I prodotti insaccati dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l’uso, quindi con l’esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo di Parma (DOP)

Prosciutto a Denominazione di Origine Protetta (Reg. CE n. 510/2006) controllata da apposito consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola “PARMA”; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione (art. n. 1 L. 26/1990 e successive modifiche). Caratteristiche merceologiche ai sensi della

L. 26 del 13/2/1990 e succ. modifiche. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 12 mesi come da D.M. n° 67054 del 05/12/2005 in vigore dal 1/01/2006.

Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. N. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, e ss.mm.ii)

Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/6/96) prodotto da coscia fresca di suino nazionale allevato nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 628 del 4 novembre 1981: le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall’avvenuta

macellazione; la forma naturale semipressata, con o senza piedino; la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo; stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura; il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa (fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 Kg), il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante; la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. N. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, e ss.mm.ii).

Prosciutto crudo di Modena (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 510/2006) prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 11 del 12 gennaio 1990: la stagionatura non può essere inferiore a 9 mesi a partire dall'ingresso della coscia fresca nello stabilimento di stagionatura; è escluso ogni procedimento di conservazione, compresa la congelazione; peso non inferiore a 7 Kg; colore rosso vivo del taglio; sapore sapido non salato; aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago; consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. N. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, e ss.mm.ii).

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 510/2006), prodotto da coscia fresca di suino, nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione (Reg. di esecuzione della L. n. 30/90). Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n. 298/93.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. N. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, e ss.mm.ii).

Bresaola della Valtellina (IGP)

Prodotto ad Indicazione geografica protetta (Reg. CE n. 510/2006)

Dovrà essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni. Il prodotto dovrà avere consistenza soda ed elastica, aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure, colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa, gusto gradevole moderatamente saporito, mai rancido.

Il prodotto dovrà rispettare le caratteristiche previste dal disciplinare approvato con decreto MIPAF del 23/12/1998 (G.U. n. 5 del 08/01/1999).

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Prosciutto cotto senza glutine, polifosfati, caseinati, lattati.

Dovrà rispettare quanto citato dall'art. 1 e dall'art. 9 del Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 (G.U. n. 231 del 04/10/2005).

Dovrà essere ottenuto soltanto da cosce di carni di qualità superiore, con superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta, che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose. Dovrà provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. N. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

La composizione del prodotto deve rispettare l'art. 1 e l'art. 9 del D.M. 21/09/2005 senza aggiunta di glutine, polifosfati, né caseinati, né lattati.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Mortadella Bologna IGP

Prodotto ad Indicazione geografica protetta (Reg. CE n. 1549 del 17/7/98).

Dovrà essere senza polifosfati aggiunti, di qualità superiore, contenere non più del 25% di grasso puro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose, sale e droghe in giusta proporzione. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco e sodo.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Speck Alto Adige IGP

Prodotto ad Indicazione geografica protetta (Reg. CE n. 510/2006)

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. CE 2081/92, Legge 526/99, D.M. 10/09/1999).

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

Arrosto di tacchino

Il prodotto dovrà essere di 1^a qualità, senza difetti, con carni morbide, a grana sottile, gradevole, gusto non aromatico e non salato. Dovrà essere prodotto con petto di tacchino (fesa), esente da pelle e parti ossee. Al taglio la fetta dovrà rimanere compatta senza rompersi.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e ss.mm.ii.

41.C) PRODOTTI SURGELATI

Dovranno essere prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse in conformità con le normative vigenti (D.L. n. 110 del 27.1.92 - attuazione direttive CEE 89/108); la confezione potrà essere composta da una cassetta di cartone con bollatura sanitaria che sigilla la cassetta o con bollatura in ogni singola confezione interna alla scatola.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria dovrà risultare conforme alle normative vigenti;

- dovrà essere mantenuta la catena del freddo (-18°) anche durante il trasporto;
- i prodotti non dovranno presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non dovranno presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

Per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta.

Prodotti della pesca surgelati

Dovranno essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CE 104/1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Reg. CE n. 2065/2001, ed il Decreto Legge del 27/03/2002 (reso attuativo dalla Circolare del 27/05/2002 MIPAF n. 21329) con specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie, modalità di lavorazione e dei controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al D.Lgs. 524/95, di modifica ed integrazione al D.Lgs. 531/92 e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Il prodotto di provenienza nazionale o estera, dovrà essere stato accuratamente tolettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle, non dovrà essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento. Allo scongelamento i pesci non dovranno sviluppare odore di rancido, e dovranno conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% del peso; i prodotti non dovranno presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non dovrà superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n. 78/2005 del 19/01/2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso Regolamento.

Per i filetti di pesce si chiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle. Tipologia commerciale della specie:

Vitello di mare - filetti di sogliola e di platessa - cuore e filetti di merluzzo - dentice - orata - branzino - filetti di trota - palombo a tranci e a filone - abadeco (palombo) a tranci e a filoni - nasello - pesce spada

- tonno intero o a tranci - seppie - calamari - polpo - gamberetti e gamberoni - coda di rospo - fileté di merluzzo.

Le temperature di trasporto non dovranno essere inferiori a -18°C, secondo Reg. CE n. 37/2005 del 12/01/2005.

L'etichettatura: deve essere conforme alla normativa vigente D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Tutti i prodotti richiesti dovranno essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CE 104/2000 del 17/12/1999 la cui applicazione è stata stabilita dal Reg. CE n. 2065/2001, ed il Decreto M.I.P.A.F. del 27/03/2002 con specifica della

denominazione commerciale e scientifica della specie.

Dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni dovranno presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E AL NATURALE

Tonno "yellow finn" dovrà essere di 1^a scelta, contenuto in confezioni originali con il marchio del produttore in scatole di banda stagnata, nella varietà all'olio di oliva ed al naturale. Il prodotto fornito dovrà avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento CE n. 1536/1992, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito dovrà provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento CE

n. 1536/1992, sue modifiche ed integrazioni).

Dovrà provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. (D Lgs. 531/92, sue modifiche ed integrazioni e i Reg. CE n. 852, 853 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non dovranno superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento CE n. 2073/2005 e dal Reg. CE n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 e s.m.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua.

L'olio di governo dovrà essere esclusivamente di oliva, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità, preferibilmente di produzione nazionale. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura: 1.5-2 %.

La confezione dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 777/82, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione e dal Regolamento CE n. 1935/2004 e ss.mm.ii, ed inoltre a quanto previsto dal D. Lgs n. 531/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs n. 109/92, e ss.mm.ii.

47.E) UOVA FRESCHE PASTORIZZATE DI GALLINA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, preferibilmente locale –regionale, guscio scuro, selezionate da g. 60-65.

Dovranno:

- essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, regolamento (CE) n. 557/2007 della Commissione, del 23 maggio 2007, che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova (Guce del 24 maggio 2007 n. 132);
- essere conformi al Reg. CE n. 2052/2003 e 2295/2003;
- dovranno provenire preferibilmente da allevamenti all'aperto secondo Reg. CE n. 589/2008 in applicazione del Regolamento 1234/2007;
- dovranno essere fresche e selezionate, con guscio integro, pulito, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente dai corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo;
- non dovranno essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione;
- non dovranno subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate con temperature al di sotto di +5°C tranne che per il trasporto, e per una durata massima di 24 ore;
- dovranno essere esenti da punti di carne, da macchie di sangue e da odori

estranei. Requisiti microbiologici

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
Salmonella spp.	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici

Salmonella spp.	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici
-----------------	---------------------	----------------------

I requisiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento CE n. 2073/2005.

Le uova dovranno recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole (circ. MIPAF 19/01/04 n. 1; D. Lgs. 29/07/03 n. 267; Reg. CE n. 2295/2003).

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica dovrà essere rinnovata ogni 3 mesi.

Confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;

41.E.1) UOVA FRESCHE PASTORIZZATE DI GALLINA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le uova fresche dovranno essere di categoria A , extra, provenire da allevamento all'aperto, di ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti e tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento certificati secondo il Reg. CE 834/2007 e ss.mm.ii.

Confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica dovrà essere rinnovata ogni 3 mesi.

41.E.2) UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. I requisiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento CE n. 2073/2005.

Si richiede una certificazione analitica con periodicità trimestrale.

I contenitori utilizzati dovranno soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, e ss.mm.ii, in quanto applicabile e dal Regolamento CE n. 1935/2004, e ss.mm.ii. Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992, e ss.mm.ii.

41.F) FORMAGGI

I prodotti da fornirsi dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di formaggi e latticini in conformità alle norme previste dal R.D.L.15/10/1925, n.2033 e ss.mm.ii e rispettare tutta la normativa vigente in merito, in particolare quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento CE 2073/2005.

Per i formaggi DOP e IGP dovranno essere rispettati i Reg. CE n. 2081/92 e n. 1263/96.

I formaggi non dovranno presentare alterazioni esterne o interne e dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

I prodotti da fornirsi dovranno essere tutti di 1^a qualità, ed in particolare:

Parmigiano Reggiano (DOP)

Il parmigiano dovrà essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/2/90 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e i Reg. CE n. 2081/92 e n. 1263/96. Stagionatura:

- almeno 12 mesi di invecchiamento per il formaggio grattugiato;
- almeno 18 mesi di invecchiamento (per i secondi piatti) DPR 9/10/1990, Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Dovrà riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non dovrà contenere sostanze antifermentative di alcun tipo.

Non dovrà presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non dovrà presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non dovrà presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Dovrà essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna : tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale. Spessore delle crosta circa 6mm.

Colore della pasta : da leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante. Struttura delle pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

Grana Padano da tavola (DOP)

Il grana padano dovrà essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod; dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto Reg. CE 1107 del 12/06/96 (GUCE L. 148 del 21/06/96)

Saranno previste anche confezioni monodose con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti D.P.C.M. 4/11/1991 R.

Il prodotto dovrà essere stagionato da almeno 18 mesi. Le forme dovranno essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%;
- essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna : tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale. Spessore della crosta da 4 a 8 mm.

Colore della pasta bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato. Struttura delle pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Potranno essere richieste anche confezioni mono dose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti D.P.C.M. 4/11/1991/R.

Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96 e Reg. CE n.1200 del 15/10/07) di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, prodotto conforme al DPR 1269/55 e ss.mm.ii, dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del Consorzio di Tutela a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (D.P.C.M. 3/08/1993).

Grasso su s.s. minimo 24%(per l' asiago d'allevato).

Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. Dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative DM 9/09/1994.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non dovrà presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. ed integrazioni, dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 5-9; dovrà avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma dovrà essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo" ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Sulla confezione dovrà essere annotata la data di scadenza.

Fontina (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96) prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. ed integr.

Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Dovrà presentare le seguenti caratteristiche: grasso minimo sulla sostanza secca 45%; crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino; essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura; essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza a fermentazione anomala o altro; sapore dolce caratteristico.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle. Non dovrà presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto dovrà riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Robiola (di Roccaverano - DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. ed integrazioni.

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%, sostanze proteiche 38% su s.s. e ceneri 7%.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi. Il formaggio dovrà 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.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Il prodotto dovrà contenere i seguenti ingredienti: siero vacano; latte vaccino; sale. La confezione dovrà 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 abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. : 20% circa
- un'umidità: non superiore a 60-65%
- additivi conservativi: assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione. Dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature:

a forma di bocconcino del peso medio di g. 120-

130; in formato "ciliegina" da g. 15-20;

Per la preparazione della pizza sarà consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g. 250.

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al

D.P.R 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare macchie o colore giallognolo; avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso; non deve essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido; deve essere fornita 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. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine e/o lo stabilimento di produzione secondo quante previsto dall'art. 23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68, immersa in adatto liquido di governo.

Quartiolo Lombardo (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96) prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod..

Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture. Forma parallelepipedica quadrangolare a facce piane, con crosta sottile e morbida.

Grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato. Dovrà recare apposito contrassegno specifico, a garanzia delle normative vigenti.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Casatella Trevigiana (DOP) - Formaggio a pasta molle, di latte vaccino pastorizzato. Fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema. Crosta assente o appena percepibile. Forma tradizionalmente cilindrica. Profumo lieve, latteo e fresco. Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule. Non dovrà presentare odori o sapori sgradevoli (acido, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, sviluppo di muffe superficiali.

Caciottina fresca

Dovrà essere ottenuta da latte vaccino intero con stagionatura minima di 20 giorni.

41.G) LATTE, PANNA, YOGURT, BURRO

Latte intero fresco

Il latte intero fresco pastorizzato dovrà essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R 54/1997, così come modificato dall'art. 1 comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e ai Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non dovrà, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né di additivi di alcun tipo. Dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 169/89 e L 3/08/2004 n. 204 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli stabilimenti sono tenuti a redigere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto del M.I.P.A.F. 14/01/2005.

Il confezionamento dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia D.P.R 54/1997, in quanto applicabile, Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e Regolamento CE 1935/2004, sue modifiche e integrazioni.

Limiti microbiologici

Il latte fresco pastorizzato dovrà essere conforme a quanto previsto dalle normative vigenti (Regolamento CE n. 2073/2005, Legge n. 169 del 3/05/1989, D.M. n. 185 del 9/05/1991 e successive modifiche ed integrazioni). Dovrà soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento CE n. 2073/2005.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del M.I.P.A.F. 27/05/2004 ed alla Legge n. 204/2004.

Latte intero fresco da agricoltura biologica

Latte intero, pastorizzato, fresco, proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni) di provenienza nazionale.

Panna da crema di latte UHT

La panna da cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel D.L. 109/92 così come modificato dal D. Lgs. 16/02/1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000, n. 68 e dal D. Lgs.10/08/2000, n. 259.

Yogurt intero e alla frutta

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto esclusivamente con latte

vaccino fresco in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. Lo yogurt potrà provenire da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea. Dovranno essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Le caratteristiche dovranno far riferimento alla L. 994/29 e sue modifiche e la L. 54/97 per quanto concerne il tenore di grassi. Le confezioni dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1 D. Lgs 25/02/2000, n.

68. Il prodotto alla frutta non dovrà contenere antifermentativi; la frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo per non percepire pezzi o frammenti della stessa. Pezzatura richiesta da 125 g.

Yogurt intero e alla frutta da agricoltura biologica

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino fresco proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni) di provenienza nazionale, in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni.

Il prodotto alla frutta dovrà contenere frutta da agricoltura biologica certificata, in purea, ben omogenea al coagulo, o in pezzi o frammenti della stessa. Pezzatura richiesta da 125 g.

Burro di centrifuga

Dovrà essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.l. 15/06/1998, n. 182 e dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalla L.1526/56, modificato, dalla L. 19/02/1992, n. 142, dal D Lgs. 27/01/1992, n. 109, dal D.P.R. 13/11/1997, n. 519, dal D.Lgs 30/12/1999, n. 507, dal Reg. CE 2991/94 e dalla L. 577/97, dalla L 202 del 13/05/1983 e ss.mm.ii.

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che dovrà presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e dovrà essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Burro di centrifuga da agricoltura biologica

Prodotto secondo quanto stabilito dal Reg. CE 834/07.

41.G. 1) DERIVATI DEL LATTE

Gelato in vaschetta monouso

Prodotto preconfezionato in coppetta monodose, sottoposto a trattamento di pastorizzazione. Il gelato si presenterà cremoso e pastoso.

Gli ingredienti elencati in etichetta potranno essere: frutta, latte, panna, latte in polvere, latte concentrato, saccarosio, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, maltodestrine, sale, cacao, cioccolato, yogurt fresco, succo di limone, additivi esclusivamente del tipo di emulsionanti e stabilizzanti.

Budino

Dovrà essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e riposto in contenitore sigillato. Le caratteristiche dovranno corrispondere alle normative vigenti in materia (L. 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni). Il prodotto non dovrà contenere additivi.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992, e ss.mm.ii.

Latte al cacao

Dovrà essere a base di latte parzialmente scremato, o intero, e cacao, sottoposto a trattamento termico UHT. Dovrà corrispondere alle stesse caratteristiche previste per il latte non addizionato a cacao. Dovrà essere fornito in brik da cc. 200, muniti di cannuce.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. 109/1992, e ss.mm.ii.

41.H) ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- provenienti da coltivazioni biologiche nel rispetto del Reg. CE n. 834/07 e ss.mm.ii;
- di prima categoria;
- presentare le caratteristiche della specie, cultivar, e qualità richieste;
- essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologia e commerciale, senza ammaccature e attacchi di origine parassitaria, privi di sapori e odori anomali;
- dovranno essere freschi; **tassativamente vietata la fornitura di prodotti definiti di “quarta”**

e “quinta gamma”:

- dovranno essere privi di terrosità sciolte o aderenti, o di altri corpi o prodotti estranei;
- non dovranno presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- non dovranno presentare scarto;
- le forniture dovranno riportare in bolla: la specie - la varietà- il peso netto;
- preferenza ai prodotti di provenienza locale-regionale.

Dovrà essere garantita, durante tutto il periodo di durata dell'appalto, una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno avere le caratteristiche qualitative sotto precisate ed essere classificati di ottima qualità, commercialmente esenti da difetti, e di presentazione accurata.

41.I) VERDURA (ORTAGGI)

La verdura dovrà essere fresca, di recente raccolta.

Quella a foglia non dovrà essere surriscaldata né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

41.I.1) ORTAGGI A RADICE

Carote

Dovranno essere sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; dovranno essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute o spaccate.

Dovranno essere pulite, vale a dire prive di tracce di terra o residui visibili; dovranno essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra potranno presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

Sarà ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di un cm., nelle carote lunghe fino a 8 cm., ed un massimo di 2 cm. per le carote più lunghe.

Barbabietola

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

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

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

41.I.2) ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle dovranno essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; saranno consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo dovrà essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo. Le cipolle dovranno essere esenti da germogli visibili esternamente; non dovranno presentare deformità visibili esternamente, dovranno essere prive di odori e sapori anomali. Non dovranno essere state trattate con radiazioni.

Aglio

Dovrà essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non dovrà essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Dovranno essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Dovranno essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non dovranno presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca dovrà costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

41.I.3) ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

Dovranno 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.

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

Zucchine

Dovranno avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali; potranno avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non potrà essere maggiore di 3 cm.

Dovranno essere ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi diventino duri. Sarà tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido, zucca gialla, violina. Il prodotto dovrà presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

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

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

Melanzane

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

Peperoni

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

41.I.4) ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Dovranno 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. Dovranno essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; saranno comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.

Legumi freschi: piselli

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

I baccelli dovranno essere munite del peduncolo, dovranno essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non dovranno essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi. **LEGUMI SECCHI: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia**

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

41.I.5) ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Dovranno avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, compatte e in boccio; potranno presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Carciofi

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali.

46.I.6) ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

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

Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi

lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Patate e topinambur

Le patate e i topinambur dovranno essere 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, né 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;
- potranno presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Le patate non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina); dovranno essere prive di germogliazione incipiente (germogli ombra), o in via di evoluzione, né di germogli filanti. Non dovranno presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non dovranno avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non dovranno essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

41.I.7) ORTAGGI A FOGLIA

(Cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, lattuga belga, insalata in genere, radicchio rosso di Chioggia, radicchio rosso di Verona, prezzemolo, basilico)

Dovranno 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. Dovranno essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori anormali.

Per le lattughe sarà ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

Le indivie ricce e le scarole dovranno presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

41.I.8) ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno provenire da agricoltura biologica ai sensi del Reg. CE 834/07 e s.m.i..

Le forniture dovranno provenire da produzioni nazionali, preferibilmente locale – regionale.

Dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento, con la massima cura, nel più breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare dovrà essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, a trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

In particolare i prodotti da consumarsi dovranno:

- essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della “catena del freddo”;
- presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e cultivar richieste;
- essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
- essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri microrganismi;
- avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;
- avere l'odore ed il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
- l'odore ed il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine vale a dire non dovranno esserci odori estranei e/o di prodotto alterato;
- la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria dovrà risultare conforme alle normative vigenti.

I prodotti non dovranno presentare segni che evidenzino un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

I fagiolini ed i piselli, in particolare, dovranno essere dei tipi classificati merceologicamente come fini, mentre gli spinaci e le bietole dovranno essere del tipo in foglia grado A.

41.L) FRUTTA FRESCA

La frutta dovrà essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale e dovrà arrivare già

lavata nei vari plessi scolastici.

E' importante sia matura e non coltivata in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto, se ciò non fosse, conterrebbe maggior quantità di nitrati.

La frutta di stagione dovrà essere fresca, del tipo extra o di prima qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta; e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione;
- dovrà essere indicata chiaramente la provenienza e presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente ed essere adatta al pronto consumo;
- essere sana senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione.

Per quanto riguarda l'etichettatura vale quanto prescritto dal Reg. CE 834/07 e ss.mm.ii.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione 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 i 2 cm. di lunghezza, e 0,25 cm.² di superficie di ticchiolatura. Saranno ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione. Il peduncolo potrà essere danneggiato mentre la polpa non dovrà essere in alcun modo danneggiata.

Le pere non dovranno essere grumose.

Calibrazione: Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, william, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

Albicocche, susine, ciliegie, nespole, kaki, nettarine, pesche

Saranno 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 dovranno superare 1 cm. di lunghezza, e 0,25 cm.² di superficie. Saranno ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo potrà essere danneggiato, o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non dovrà essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie dovranno essere provviste di peduncolo, i kaki dovranno presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, miyagawa

Dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi, né deformata.

Saranno 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. Saranno ammessi leggeri difetti di forma e di sviluppo; il peduncolo potrà essere danneggiato, la polpa non dovrà essere in alcun modo danneggiata.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g./l. misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi)

I frutti dovranno presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Banane da commercio equo solidale

Dovrà provenire **dal Mercato Equo e Solidale**, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, di categoria 2. (riferimento normativo: Reg. Ce n. 228/2006).

Il Concessionario dovrà inviare all'Unione l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi, e per ognuna di esse produrre una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Reg. CE n. 834/07 e s.m.i.).

Qualora nel corso dell'anno si aggiungano altre aziende produttrici, sarà necessario esibire la certificazione suindicata.

Per il frutto "*banana biologica da commercio equo solidale*" dovrà essere inviata all'Unione tutta la documentazione che certifichi il sistema di produzione biologico, l'organizzazione di riferimento del commercio equo solidale, nonché le schede tecniche in cui vengano indicati i soggetti coinvolti (produttori, esportatori, importatori, distributori).

I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto dovrà essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

Uva da tavola

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

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Anguria

I frutti potranno essere di diversa varietà:

- di medio calibro con forma sferica con buccia di colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense;
- varietà ovale ed oblunga di diversa grandezza con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

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

Melone

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

41.M) ALIMENTI CONSERVATI

I prodotti dovranno essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Dovranno possedere tutte le caratteristiche del prodotto originario, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti.

Dovranno essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbiano subito manipolazioni prima dell'inscatolamento se non la scottatura e la pelatura.

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

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

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti verrà consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non dovranno presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimento, insudiciamenti. **Passata di pomodoro da agricoltura biologica**

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Preparata con pomodori da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), di

provenienza nazionale. Dovrà presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

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.

Dovrà possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n.428/75.

41.M.1) CONFETTURA E MARMELLATA

Confettura e marmellata di albicocca, prugna, ciliegia, fragola, pesca; la frutta dovrà essere stata coltivata con metodo biologico (Reg.CE 834/07, sue modifiche ed integrazioni).

La confettura dovrà risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore, e il colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. L'etichettatura della confezione dovrà essere confacente al D. Lgs n. 109/92 e ss.mm.ii..

41.M.2) MOUSSE DI FRUTTA FRESCA

Prodotto preparato esclusivamente con frutta derivante da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 sue modifiche ed integrazioni) di produzione nazionale, senza altre aggiunte.

SUCCO DI FRUTTA

Succo di frutta a base di frutto concentrato non zuccherato con caratteristiche previste dal Reg. CE 834/07 sue modifiche ed integrazioni.

41.N) PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE E CEREALI

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle Leggi e dei Regolamenti vigenti al momento della fornitura.

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare dovrà essere quella denominata "pasta di semola di grano duro", di 1^a qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui al D.L. n. 580 del 4/07/1967 (G.U. n. 189 del 29/07/1967) e successive modifiche ed integrazioni e D.P.R. n. 187/2001 sue modifiche ed integrazioni.

Dovrà avere buona tenuta in fase di cottura, valutabile attraverso un tempo massimo di cottura e un tempo di mantenimento (a +65°C per almeno 20') che permettano di mantenere le caratteristiche organolettiche. Inoltre:

- dovrà essere di aspetto traslucido uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa;
 - non dovrà presentare difetti tipo presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spezzature o tagli;
 - dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;
- le confezioni dovranno essere integre e riportare l'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, e ss.mm.ii.

PASTA ALL'UOVO

La pasta con l'impiego di uova dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto dovrà essere esente da additivi.

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi della normativa vigente (D.L. n. 580 del 4/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n. 187/2001 sue modifiche ed integrazioni, e D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni).

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

Dovrà avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (D.L. n. 580 del 4/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni, D.L. 108/1992 e D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni). Dovrà essere esente da qualsiasi conservante o additivo e priva di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta dovrà essere composta esclusivamente da semola di grano duro e

uova fresche (almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per chilogrammo di semola) e dopo la cottura dovrà presentarsi soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, ma non gommoso, saporito e con assenza di retrogusti; gli ingredienti dovranno essere ben indicati in etichetta secondo la normativa vigente (D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni).

TORTELLINI

Il rapporto pasta-ripieno dovrà essere pari a 80-

20. Il ripieno dovrà essere così composto:

- per i tortellini di carne: carne bovina e suina min. 50% sul ripieno
- per i tortellini al prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno, carni suine minimo 50% sul ripieno.

RAVIOLI DI MAGRO

Il rapporto pasta-ripieno dovrà essere pari a 60-40.

Il ripieno dovrà essere composto da: ricotta vaccina minimo 55% sul ripieno.

Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo “a ciclo chiuso ed automatizzato”, al fine di garantire la minor manipolazione possibile. Su ogni confezione dovrà essere indicata la data di produzione che non dovrà risalire a più di due giorni dalla consegna. Le singole confezioni andranno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

FARINE DI GRANO TENERO

Farine tipo “00”, tipo “0”, tipo “1”, tipo “2”, secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R.

n. 187 del 09/02/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto dovrà essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Dovrà riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/01/1992, n. 109 e successive modifiche ed integrazioni.

FARINA BIANCA TIPO “00”

La farina bianca di grano tenero dovrà essere del tipo “00” ed avere le seguenti caratteristiche:

umidità	max 14,50%
ceneri	0,55 su S.S..
proteine minimo	9%

La farina non dovrà essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non dovrà presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non dovrà presentare grumi, sapori e odori acri.

FARINA DI MAIS

La farina di mais dovrà essere di mais “bramata” e possedere tutte le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento previsti per la categoria “farina bianca”.

RISO

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge 18 marzo 1958, n. 325, sue modifiche ed integrazioni, Legge 5 giugno 1962, n. 586, e

D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109).

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi delle sopra citate leggi, in vigore al momento della consegna.

Dovrà trattarsi di riso proveniente dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità. Non dovrà avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato o alterato. Il riso dovrà essere

della denominazione commerciale “Vialone nano”, per risotti dovrà essere utilizzato riso denominato “Parboiled” che per il suo specifico trattamento, atto a conservare le sue proprietà originarie, risulta migliore nella resistenza alla cottura.

Il riso inoltre dovrà:

- essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell’annata;
- essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.

Il riso non dovrà:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli;
- avere un umidità di almeno 15.0÷15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all’esatto tempo di cottura.

Le confezioni non dovranno presentare né insudiciamento esterno né rotture; l’etichettatura dovrà essere confacente al e D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

FARRO E SPEZZATO DI FARRO

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

Le confezioni non dovranno presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l’etichettatura dovrà essere confacente al D.L. n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

ORZO PERLATO

Il prodotto da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge 18 marzo 1958, n. 325 sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto dovrà essere esente da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le confezioni non dovranno presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l’etichettatura dovrà essere confacente al D.L. n. 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

41.N.1) PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE E CEREALI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare dovrà essere quella denominata “pasta di semola di grano duro”, proveniente da agricoltura biologica ai sensi del Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà possedere tutte le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche ed il tipo di confezionamento previsti per la categoria “pasta di semola di grano duro”.

PASTA ALL’UOVO

La pasta con l’impiego di uova, provenienti da agricoltura biologica dovrà essere prodotta esclusivamente con farina di semola e uova intere (Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

FARINA DI FRUMENTO

La macinatura sarà preferibilmente fatta con mulino a pietra, il quale consente la conservazione di almeno una parte delle preziose sostanze presenti nello strato aleuronico della cariosside.

Le farine dovranno derivare da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*, la cui variabilità incide sulle caratteristiche nutrizionali, sul comportamento degli impasti, e sulla quantità di proteine. La classificazione commerciale del frumento tenero riconosce il “mercantile”, il “buono mercantile”, il “fino”, con 10% circa di proteine, lo “speciale”, con il 12% circa di proteine, lo “speciale di forza”, con il 13 od il 14% di proteine.

A seconda del livello d’abburattamento, si produce farina del tipo “integrale”, privata della sola crusca più grossolana, del tipo “2”, chiamata anche semi – integrale, privata anche del cruschetto, farine del tipo “1” e del tipo “0”, dalle quali è levato anche il tritello.

Queste ultime sono maggiormente adatte a preparare salse, dolci, scaloppine.

La farina dovrà essere documentata con l’etichettatura in conformità al regolamento CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

La farina dovrà ottemperare alla legge 580/67 e succ. modifiche e ai D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il prodotto dovrà essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, dalla presenza di corpi estranei generici.

FARINA DI MAIS

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

Dovrà essere indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe e non dovrà contenere corpi estranei e dovrà essere priva di alterazioni di carattere organolettico.

RISO

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

Dovrà risultare dall'ultimo raccolto, indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe e non contenere corpi estranei.

Le confezioni dovranno essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione (D.L. 109/92 e D.Lgs. n. 68 del 2000).

Dovrà avere buona resistenza in fase di cottura. I chicchi non dovranno perdere la forma.

FARRO E SPEZZATO DI FARRO

Dovranno provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

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

ORZO PERLATO

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

Il prodotto dovrà essere esente da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

ORZO SOLUBILE E TOSTATO

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti al momento della fornitura.

GNOCCHI DI PATATE

Il prodotto dovrà essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità e da coloranti ai sensi del .m. n. 209 del 27/02/1996, sue modifiche ed integrazioni. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto dovrà essere composto, in ordine decrescente di peso, da: patate fresche, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca), non dovrà inoltre contenere residui di uova e latte. La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale e quindi non dovranno disfarsi né diventare collosi.

Le confezioni dovranno essere a norma di Legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

PASTA SURGELATA PER LASAGNE

Sfoglie di pasta all'uovo di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia dovrà essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto dovrà essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

PREPARATO PER GNOCCHI ALLA ROMANA

Il prodotto potrà essere composto da: acqua, semola di grano duro, latte in polvere, sale, uova, aromi, conservanti: acido ascorbico. La scheda tecnica del prodotto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

41.0) PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE FRESCO

Le caratteristiche del pane dovranno corrispondere ai requisiti di cui alla legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modifiche ed integrazioni.

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune, in pezzature da 40-50 g. (i cui formati potranno essere variati a seconda della richiesta). Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche previste dalla Legge n. 580/67 e per quanto riguarda la composizione e non dovranno essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni.

Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto ed aroma non dovranno presentare gusto eccessivo di birra, odore rancido, di muffa o altro.

PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE

Prodotto derivato da farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, con regolare aggiunta di sale marino e acqua., in pezzature da 40-50 g. (i cui formati potranno essere variati a seconda della richiesta). La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Le farine non dovranno essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

PANE FRESCO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Dovrà essere prodotto da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità al Reg. CE n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

Prodotto giornalmente con farina di tipo "0", privo di grassi aggiunti, in pezzatura da gr.50 - 250 - 500.

Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà risultare soffice, friabile, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida.

Non dovrà essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Dovrà essere prodotto da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità al Reg. CE n. 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

Prodotto con farina semintegrale o integrale di grano tenero proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua. La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

La farine non dovrà essere stata trattata con sostanze imbiancanti o altro non consentito dalla legge.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. n.283 del 23/6/1993, sue modifiche ed integrazioni.

Cracker non salati in superficie

Le confezioni dovranno essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

Il prodotto non dovrà presentare al gusto odore e sapore sgradevole; dovrà essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non potrà essere superiore al 7%.

Fette biscottate

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni.

Ingredienti di base: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Il tenore massimo di umidità dovrà essere del 7%.

Cracker non salati in superficie da agricoltura biologica

Ingredienti di base, provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07, sue modifiche ed integrazioni): farine di frumento tipo "0", oli vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non potrà essere superiore al 7%.

Le confezioni dovranno essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

Il prodotto non dovrà presentare al gusto odore e sapore sgradevole; dovrà essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Fette biscottate comuni o integrali da agricoltura biologica

Le fette biscottate dovranno essere prodotte con farina tipo "0" o integrale proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 , sue modifiche ed integrazioni) lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

PIZZA MARGHERITA

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox. Gli ingredienti per la base saranno: farina "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale marino, acqua. Gli ingredienti per la guarnizione: mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta (o altri ingredienti su richiesta dell'Unione.)

Non sarà ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n.199/2005).

41.P) PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE EBISCOTTI

Crostata, plumcake allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, pane con uvetta, panettoni, pandoro, colomba pasquale.

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche categoria A, sale, lievito, uvetta sultanina, con/senza frutta candita (per colombe e panettoni). Non saranno ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n.199/2005).

Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione

La composizione principale dovrà essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse (burro o grassi non idrogenati), uova, latte, polvere lievitante. Nella produzione dei biscotti non dovranno essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Non saranno ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n.199/2005).

I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, dovranno indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

I biscotti non dovranno essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.

Su ciascuna confezione dovranno essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione.

41.Q) PREPARATO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali.

Composto da: sale marino, olio vegetale (max 5%), ortaggi misti disidratati 3% (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) e conforme a quanto previsto dalla L. 836/1950, e successive modifiche ed integrazioni. Il preparato disciolto in acqua bollente dovrà dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

41.R) ERBE AROMATICHE E ALTRI ALIMENTI

Tipologie richieste:

- sale marino integrale fino

- sale marino integrale grosso
- sale iodato

Il sale iodato è costituito da sale alimentare addizionato di iodato di potassio (D.M. 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg. per kg. di prodotto. Il materiale confezionato dovrà rispettare le normative vigenti. Ai fini dell'etichettatura (D.Lgs. 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni: specifica indicazione di -sale iodato -, modalità di conservazione. **Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, etc.)**

Dovranno essere di origine italiana e di buona qualità.

Dovranno 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. Dovranno essere prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, etc.) Dovranno presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. Dovranno essere prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.

Zafferano

Zafferano in polvere. Dovrà corrispondere a quanto previsto nel R.D.L. n. 2217 del 12/11/36.

Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) dovrà essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive dovranno rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non dovrà avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo dovranno essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

41.S) ACETO

Il nome di “*aceto*” o “*aceto di vino*” riguarda il prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g. 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Il prodotto non dovrà presentare aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione dovrà essere naturale, cioè non dovrà aver subito trattamenti con anidride solforosa.

Etichettatura secondo D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

41.T) CONDIMENTI

Olio di oliva extra vergine da agricoltura biologica

L'olio extra vergine d'oliva dovrà provenire da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CE 834/07 e s. m. i., di provenienza regionale - nazionale.

Dovrà essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto dovrà essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore che dovrà essere gradevole ed aromatico, con colore caratteristico secondo la provenienza.

Dovrà essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia, di produzione nazionale. L'acidità espressa in acido oleico non superiore allo 0,8% in peso; rancidità (Kreiss) assente, contenuto in perossidi massimo 20 (meq. O₂/kg.); contenuto in tirosolo e idrossitirosolo non superiore al 4-5% del totale dei polifenoli.

In sede di analisi bromatologica, potrà essere richiesta l'analisi delle varie classi di polifenoli, il gascromatogramma e il n. dei perossidi.

Il sistema di imballaggio dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/1982, n. 777,

s. m. i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento CE n.1935/2004, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto dovrà essere consegnato nelle mense dei vari plessi in bottiglie di vetro scuro, sigillate da 0.50 l. – 0.75 l. – 1 l.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92, e s. m. i.

Nelle sale mensa non dovranno essere utilizzate oliere prive di etichettatura contenente le indicazioni sull'olio di oliva che verrà messo a disposizione dell'utente.

41.U) ALTRI ALIMENTI

Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°/g;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal D. Lvo 20 febbraio 2004 n. 51. ed etichettatura conforme D.L. 109/92 e s. m. i.

Zucchero integrale di canna di commercio equo solidale

Lo zucchero integrale di canna di mercato equo solidale non dovrà essere stato sottoposto ad alcuna raffinazione. Non dovrà presentare impurità, modificazioni microscopiche o residui di insetti.

Etichettatura conforme D.L. 109/92 e succ. mod. e integr.

Miele vergine monofiore

Ai sensi del D.L. n. 179 del 21/05/2004 che recepisce la Direttiva Comunitaria 2001/110/CE. Dovrà essere di origine esclusivamente italiana e dovrà provenire da allevamenti apistici in cui non ci siano 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 dovrà contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

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

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato dovranno 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.

Tè

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 283/1962 e succ. mod.. Tè deteinato di 1^a qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna

Camomilla

La camomilla dovrà essere in bustine da 2,5 gr. cadauna e rispondere ai requisiti della L 1724/1940 e s.

m. i.

Infusi (rosa canina, melissa, menta)

Dovranno essere costituiti solamente da foglie o fiori interi e dovranno essere opportunamente seccati. Il prodotto non dovrà contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non dovrà presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, dovranno essere integre ed intatte e dovranno riportare l'anno di produzione e luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L 283/62.

Cacao in polvere e Cacao solubile di mercato equo solidale

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 351/1976 e succ. mod. Dovrà essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non dovrà contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi dovranno essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 25%.

41.V) ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Nell'ambito delle diete, che potrebbero pervenire durante l'anno scolastico presso il Settore Servizi Scolastici dell'Unione, dovranno essere forniti prodotti specifici, quali ad esempio:

- prodotti aglutinati;
- prodotti apoteici;
- prodotti privi di uno o più ingredienti (senza uova, senza latte ecc);
- sostitutivi di alimenti simili (tipo latte di capra, di pecora ecc).

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva

2000/13/CE e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89 CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143 CE – recepite con D. Lgs. n. 114/2006 e successive modifiche).

Secondo quanto indicato nella citata Direttiva tali ingredienti devono essere indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

X) ACQUE MINERALI

Le caratteristiche delle bevande da fornirsi, in casi particolari solo all'asilo nido su indicazione del medico pediatra, dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'acqua minerale dovrà essere del tipo "non gassata".