

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI
GIORNALIERI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI
MONTEROSI (VT)**

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è costituito dalla preparazione e somministrazione, con mezzi propri, di pasti cucinati caldi agli alunni della Scuola dell'Infanzia del Comune di Monterosi (VT) consistente:
nella gestione delle attrezzature della mensa comunale;
nella produzione e preparazione di pasti nella cucina comunale;
nella somministrazione dei pasti, nel refettorio;
nelle pulizie e sanificazione dei locali della cucina e del refettorio;
nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio;

ART. 2 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione gratuita della Ditta appaltatrice esclusivamente per il servizio di cui all'appalto e per la durata del contratto, i locali e le attrezzature attualmente in uso ed adibiti allo scopo, come di seguito elencati:

Cucina e refettorio presso Edificio scolastico in via Caduti di Tutte le Guerre, SNC;
(Planimetria in allegato – all.sub.A)

ART. 3 - MATERIALI ED ATTREZZI

Il Comune pone a disposizione dell'Impresa, a titolo gratuito, previa redazione di apposito inventario, i locali e le strutture necessari all'espletamento del servizio, come da precedente art. 2;

Per quel che riguarda le attrezzature attualmente in uso, le stesse sono in parte di proprietà del Comune e in parte di proprietà dell'attuale appaltatore, come da allegati sub. B1 e B2;

Le attrezzature di proprietà dell'attuale appaltatore dovranno essere sostituite, con oneri a carico dell'aggiudicatario.

Il Gestore dovrà sostituire od integrare a sue spese le apparecchiature e le attrezzature esistenti con altre che si intendono, sin dall'inizio dell'appalto, di proprietà di questo Ente.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio di consegna dei locali, nel quale verranno indicate tutte le attrezzature consegnate. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è fissata in anni 2 (due) a partire dall'inizio dell'anno scolastico **2013-2014** fino al termine dell'anno scolastico **2014/2015**, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida e costituzione in mora.

L'impresa, con la partecipazione alla gara, si obbliga alla stipula del contratto nella data fissata dalla Amministrazione Comunale e comunicata all'Impresa con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi.

L'inizio del servizio dovrà avere luogo entro 15 giorni solari dalla data di stipula del contratto.

Se nei termini sopra indicati l'aggiudicatario non addiende alla stipula e/o non dà inizio regolare allo svolgimento dei servizi, le somme depositate a titolo di cauzione saranno incamerate dal Comune che, senza dover ricorrere ad alcun atto di messa in mora, sarà libero di procedere a nuova aggiudicazione a tutto danno, rischio e spese dell'inadempiente.

ART. 5 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Oltre a quanto già indicato dal precedente art. 3 (materiali ed attrezzi), l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE provvederà a propria cura e spese:

alla manutenzione straordinaria sugli immobili salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa;

alla fornitura di gas metano, energia elettrica, acqua per tutte le strutture, in relazione al fabbisogno per l'ottimale esplicazione del servizio. Saranno a carico della DITTA AGGIUDICATARIA i consumi previsti al successivo art. 6

al pagamento delle utenze dei refettori scolastici;

a garantire la copertura assicurativa degli edifici, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo alla DITTA AGGIUDICATARIA.

ART. 6 - ONERI E COMPITI DELL'APPALTATORE

Per l'espletamento del servizio, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE mette a disposizione della DITTA AGGIUDICATARIA quanto dettagliatamente descritto nei precedenti art. 2 e 3;

Sono richiesti alla DITTA AGGIUDICATARIA uno o più sopralluoghi obbligatori dei locali e la presa visione delle attrezzature messe a disposizione dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, al fine di appurarne l'adeguatezza dal punto di vista normativo e funzionale.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

Nei verbali la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà dichiarare l'idoneità della struttura e delle attrezzature; in caso contrario gli adeguamenti comprensivi degli oneri economici saranno a carico della DITTA AGGIUDICATARIA.

Sarà inoltre a carico della DITTA AGGIUDICATARIA il mantenimento e la garanzia dell'efficienza e della conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza dei locali, degli impianti e delle attrezzature succitate.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio dell'appalto, previa redazione di apposito verbale in contraddittorio sottoscritto da entrambi i contraenti. Allo stesso modo verrà redatto a conclusione dell'appalto un verbale di riconsegna.

La DITTA AGGIUDICATARIA risponderà del corretto utilizzo e del buono stato conservativo, provvedendo con costi a proprio carico – ove necessario – all'acquisto di attrezzature integrative e/o sostitutive.

La disponibilità degli stessi viene trasferita alla DITTA AGGIUDICATARIA limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso, e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

La DITTA AGGIUDICATARIA sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, migliorative ed aggiuntive in base ai criteri di cui alla determinazione Regione Lazio n. 2077 dell'11.06.2007. Il menu presentato in fase di gara dovrà obbligatoriamente specificare la composizione delle pietanze e le grammature dei prodotti serviti.

Manutenzione ordinaria e straordinaria:

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzati nei refettori e sui centri cottura (arredi, attrezzature e pertinenze) e alla manutenzione ordinaria degli immobili ed impianti.

La DITTA AGGIUDICATARIA è obbligata a depositare in Comune all'inizio di ogni anno scolastico il piano delle manutenzioni previste ed a comunicare trimestralmente gli interventi effettuati.

Interventi di miglioria (ove proposti):

La DITTA AGGIUDICATARIA provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento del servizio, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o alla miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara. In tal caso ogni miglioria e attrezzatura proposta e acquisita, resterà di proprietà dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Danni dovuti a negligenza:

La DITTA AGGIUDICATARIA sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di: Centri Cottura (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;

locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, tovaglie ove non siano a perdere e quant'altro necessiti di intervento;

servizi igienici di pertinenza dei locali sopra elencati.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso della DITTA AGGIUDICATARIA, nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di sanificazione ambientale.

Il Gestore dovrà provvedere al lavaggio dei refettori ogni fine settimana, mediante l'uso di macchina lava pavimenti di tipo industriale.

Derattizzazioni e disinfestazioni:

Sono a carico della DITTA AGGIUDICATARIA il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi presso i Centri Cottura e nelle relative pertinenze, aree esterne, nei refettori scolastici e aree e servizi igienici di pertinenza. La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta ad effettuare il monitoraggio almeno con cadenza mensile.

Il personale della DITTA AGGIUDICATARIA deve essere appositamente formato per il riconoscimento di segni e tracce di infestanti e, in loro presenza, il personale deve richiedere alla propria azienda l'effettuazione degli opportuni interventi.

In caso di riscontro positivo, la data, il tipo di intervento da effettuare e la ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE e al Dirigente Scolastico di riferimento.

Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto". Nei casi di infestazione manifesta, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE si riserva la facoltà di richiedere il monitoraggio con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

La DITTA AGGIUDICATARIA deve conservare presso il Centro Cottura e i plessi scolastici tutte le attestazioni rilasciate dalle imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

È a carico della DITTA AGGIUDICATARIA la pulizia e la sanificazione dei refettori (pavimenti e arredi) dopo gli interventi di derattizzazione e disinfestazione svolti presso gli stessi, prima del loro riutilizzo.

Smaltimento dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dai Centri Cottura, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina

comunale in materia di raccolta differenziata, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta, per i Centri Cottura a propria cura e spese, allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Materiali di pulizia e consumo

La DITTA AGGIUDICATARIA assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni, nonché nel rispetto delle indicazioni a tal fine individuate nel protocollo di sanificazione ambientale presentato in sede di gara.

È inoltre posta a carico della DITTA AGGIUDICATARIA la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase - dei servizi oggetto dell'appalto (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, ecc), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.

Utenze

Sono a carico della DITTA AGGIUDICATARIA i consumi di tutte le utenze del Centri Cottura (es. elettricità, telefono).

Resta inteso quindi che la DITTA AGGIUDICATARIA non potrà utilizzare i telefoni delle scuole, il cui costo del traffico telefonico sia a carico dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE o delle scuole.

Scioperi ed eventi eccezionali

In caso di sciopero del personale della DITTA AGGIUDICATARIA o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno cinque giorni prima. Resta inteso che in caso di sciopero dovrà essere rispettata la normativa vigente.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta sarà avvisata con venti ore di anticipo direttamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione e nessuno indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

La DITTA AGGIUDICATARIA in caso di impossibilità di erogazione del servizio per cause di forza maggiore, s'impegna a fornire un cestino freddo come da menù allegato. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

Cestino Freddo per bambini della scuola dell'infanzia:

- n. 2 panini da 50 gr. cad. o pane a fette da filoni da kg. 1 così riempiti:
- 30 gr. prosciutto cotto + gr. 40 formaggio a fette edamer
- gr. 50 prosciutto crudo
- due frutti (di cui una banana)
- un succo di frutta da 200 ml
- una cioccolata al latte da gr. 30 o una merendina (tipo crostatina)
- una confezione di carote piccole di IV gamma;
- una bottiglietta di acqua naturale da 500 ml.
- due tovaglioli di carta
- un bicchiere monouso

in alternativa, uno dei due panini, potrà essere preparato con frittata precedentemente abbattuta.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Tali pasti freddi saranno conteggiati a costi unitari diminuiti del 30% rispetto al costo del pasto ordinario.

Per tale fornitura saranno fatturati e pagati i pasti effettivamente forniti.

Iniziative a carattere sociale e culturale

Nel caso l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE in accordo con le Dirigenze Scolastiche aderisca ad iniziative quali manifestazioni sportive che prevedano la presenza sul territorio di Monterosi di squadre

ospiti; iniziative di scambio culturale, anche internazionali, che prevedano la presenza sul territorio di Monterosi di scolaresche provenienti da altri luoghi sia italiani che esteri, la DITTA AGGIUDICATARIA garantirà la possibilità di usufruire della refezione scolastica ai gruppi sopraelencati, applicando il costo pasto minimo previsto dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Carta del servizio

Entro il primo anno dall'aggiudicazione, la DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta, a proprie spese, alla redazione (in collaborazione con l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE), alla stampa ed alla distribuzione a tutti gli utenti della Carta del Servizio Ristorazione Scolastica del Comune di Monterosi.. La DITTA AGGIUDICATARIA è tenuta ogni anno a distribuire ai nuovi iscritti la Carta del Servizio e a predisporre, stampare e distribuire a tutti gli utenti del servizio ristorazione i menu serviti.

ART. 7 - GESTIONE DEL SERVIZIO

A) DIREZIONE OPERATIVA

La Direzione Operativa del servizio spetta al Gestore per l'intero periodo di funzionamento dello stesso.

B) PERSONALE

Scheda personale minimo (all. D)

L'Impresa dovrà assumere, ad esclusivo suo carico e spese, personale in misura tale da garantire nel complesso l'organico necessario al puntuale, corretto e regolare svolgimento dei servizi previsti nel presente Capitolato sin dalla data di inizio e per tutta la durata contrattuale.

L'Impresa ha l'obbligo, in via prioritaria, di procedere all'assunzione, con il sistema del passaggio diretto tra aziende, del personale alle dipendenze dell'Impresa cessante, addetto allo specifico appalto oggetto di gara ed a mantenere al medesimo personale, i livelli categoriali in atto, l'anzianità raggiunta ed il relativo trattamento economico e nel rispetto delle disposizioni dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di settore.

Nell'organigramma dovranno essere garantite in ogni caso le seguenti figure professionali con qualifica a norma di legge:

direttore servizio;

responsabile controllo qualità e sicurezza;

capocuoco/a;

cuoco/a;

aiuto cuoco/a;

magazziniere;

addetti/e servizio mensa;

autisti;

altre qualifiche (specificare).

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna a comunicare in forma scritta all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, con congruo anticipo rispetto all'inizio di ogni anno scolastico oggetto dell'appalto e comunque non oltre il 30 novembre, l'elenco nominativo del personale componente lo staff, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti la DITTA AGGIUDICATARIA si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione dell'appalto per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata dell'appalto.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla predisposizione di idonei strumenti di rilevazione presenze per il proprio personale.

Inoltre, nel corso dell'appalto, dovranno essere comunicate all'Amministrazione Comunale le eventuali sostituzioni, per dimissioni, licenziamenti, ecc. del personale entro 48 h dalle sostituzioni stesse.

Nel rispetto della misura minima garantita di cui innanzi, ulteriore personale alle dipendenze dell'Appaltatore potrà essere assunto mediante qualsiasi forma di contratto ammesso dalla legislazione vigente (contratto a tempo indeterminato, contratti di collaborazione, lavoro interinale, part-time, ecc.) purché si garantisca quotidianamente lo svolgimento regolare di tutti i servizi oggetto di appalto previsti nel presente Capitolato e comunque proposti nell'offerta tecnica.

Per l'espletamento dei servizi giornalieri e periodici previsti dal Capitolato di appalto, l'Impresa, nel rispetto delle leggi e della normativa contrattuale di riferimento, potrà utilizzare il personale nella massima autonomia organizzativa, nell'attribuzione delle qualifiche, e/o nell'adozione di orari di lavoro, tecnologie e metodologie operative innovative che l'Impresa riterrà più idonee, utili e funzionali per migliorare i livelli di efficienza, efficacia ed economicità delle prestazioni ed il conseguimento degli obiettivi fissati dal presente Capitolato d'Appalto.

L'Impresa è responsabile in via esclusiva dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori e alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi oggetto del presente Capitolato, nonché al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali (INPS, INAIL, ecc.).

In caso di inottemperanza, accertata dall'Amministrazione Comunale o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Direttore dell'esecuzione del contratto comunicherà all'Impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà, in aggiunta alle ritenute di legge, ad un'ulteriore detrazione del 10% sui pagamenti in acconto se i servizi sono in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo se i servizi sono ultimati, destinando le somme accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni di sorta a titolo di risarcimento danni.

L'Impresa è sempre tenuta alla completa ed incondizionata osservanza dei sopraccitati C.C.N.L. ed alla corresponsione delle retribuzioni ai dipendenti.

L'inosservanza delle prescrizioni contrattuali ed il mancato pagamento delle retribuzioni, anche per una sola mensilità, costituisce titolo per la risoluzione immediata del contratto senza che l'Impresa possa avanzare pretese di danni e risarcimenti e salva ogni azione di rivalsa promossa nei suoi confronti dai dipendenti.

L'Impresa deve prestare la massima attenzione alle condizioni di lavoro del personale addetto all'esecuzione dei servizi, attenendosi alle disposizioni legislative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e sicurezza sul lavoro.

Sicurezza sul lavoro

L'Impresa aggiudicataria è obbligata al rispetto della normativa dettata in tema di sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Il Piano Operativo di Sicurezza (POS) dovrà essere redatto dalla ditta aggiudicataria, prima della Consegna dei Servizi.

Il POS sarà allegato al contratto di appalto.

Le gravi o ripetute violazioni del piano stesso da parte della ditta aggiudicataria, previa formale costituzione in mora dell'interessata, costituiscono causa di risoluzione del contratto.

L'appaltatore è tenuto a comunicare per iscritto il nominativo del Responsabile al quale intende affidare i compiti del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) così come previsto dal Decreto Legislativo 81/2008.

L'Impresa aggiudicataria dovrà dotare, a proprie spese, il personale di tutti i dispositivi di protezione individuale (DPI) connessi con i servizi svolti.

Il personale dovrà essere edotto e formato sugli specifici rischi che la propria attività comporta ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008.

L'Impresa deve notificare immediatamente all'Amministrazione Comunale, oltre che alle autorità ed enti previsti dalla legislazione vigente, ogni incidente e/o infortunio avvenuto durante l'esecuzione dei lavori da parte dell'Impresa, o delle eventuali imprese subappaltatrici, che abbia coinvolto personale e/o mezzi dell'Amministrazione Comunale e/o causato danni o perdita della proprietà.

L'Impresa deve predisporre e trasmettere al Direttore dell'esecuzione il rapporto di incidente/infortuni o entro 7 giorni naturali consecutivi dal suo verificarsi.

Responsabile di servizio

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

Il nominativo del Responsabile del Servizio dovrà essere comunicato dalla Ditta Aggiudicataria prima della stipula di contratto d'appalto.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;

al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;

alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;

all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

DISCIPLINA COMUNE AL PERSONALE IN SERVIZIO

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico- sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Idoneità sanitaria – controlli:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata secondo la normativa vigente.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici, agli accertamenti ed alle vaccinazioni previsti dalla normativa vigente.

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE si riserva la facoltà di far sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali: i soggetti che risultassero fisicamente inidonei verranno immediatamente allontanati dal servizio sino a superamento delle cause impeditive dello stesso, fatta salva l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria e del presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;

segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiaro:

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme e calzature anatomiche e di sicurezza, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in casi di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso. Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione Comunale.

CONTROLLI DI QUALITÀ – HACCP – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici. Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato d'appalto in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la Ditta Appaltatrice dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

La Ditta Appaltatrice nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Il mancato rispetto di tale normativa, sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste o, nei casi più gravi, potrà dar luogo alla risoluzione del contratto.

A tal fine la Ditta Appaltatrice dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno scolastico, la Ditta Appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Ente appaltante, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

n. 1 tampone ambientale;

n. 30 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi chimico-fisiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001.

La Ditta Appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta Appaltatrice dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

I pasti preparati con alimenti non rispondenti a norme di legge o alle prescrizioni di cui al presente capitolato, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

C) DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI:

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria, dovranno essere:

- di “prima qualità” sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive e normative emanate in materia di ristorazione scolastica dalla Unione Europea e dalla Regione Lazio) e dalle prescrizioni specifiche dell’A.S.L. nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l’intero periodo di esplicazione dell’appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti “transgenici”;
- l’approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l’affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell’utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l’obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l’approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La DITTA AGGIUDICATARIA è inoltre tenuta a fornire all’Ente appaltante, qualora l’Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti, biologici e non, acquistati per il confezionamento dei pasti presso la mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l’eventuale recupero di contributi dell’Unione Europea, nazionali e regionali, e per permettere un controllo sul rispetto da parte della DITTA AGGIUDICATARIA dell’offerta elaborata in sede di gara).

PREPARAZIONE DEI PASTI

Modalità di preparazione:

Il servizio dei pasti dovrà essere eseguito negli orari concordati con il Comune per tutti i giorni del calendario scolastico, salvo impedimenti dovuti a causa di forza maggiore.

I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche elaborate in fase di gara ed approvate dall'Azienda Sanitaria Locale.

L'Impresa è tenuta ad effettuare la distribuzione nel refettorio dalle ore 12,00 alle ore 13,00 ovvero, nell'arco orario che eventualmente dovesse essere indicato dall'Ufficio Pubblica Istruzione per ragioni inerenti le attività scolastiche.

Il Gestore dovrà provvedere a sua cura e spese:

- all'acquisto e stoccaggio dei generi alimentari;
- alla preparazione dei pasti, rispettando scrupolosamente l'orario;
- alla preparazione di eventuali diete particolari su segnalazione del medico curante e/o del Servizio Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, indisposizioni temporanee e/o regimi alimentari dovuti a motivi religiosi;
- rilevazione delle presenze giornaliere e comunicazione settimanale dei relativi dati ai fini del controllo da parte dell'ufficio Pubblica Istruzione;
- stoviglie (piatti di ceramica e posate in acciaio) in aggiunta a quelle di proprietà comunale;
- distribuzione dello spuntino di metà mattina.

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) presso la mensa comunale a cura della DITTA AGGIUDICATARIA (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Composizione

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà adeguarsi per la preparazione dei pasti al menù predisposto in sede di gara ed approvato dalla ASL, redatto secondo il menu esemplificativo scolastico mensile inserito nell'allegato C, del presente capitolato, nonché alle grammature e ai requisiti qualitativi e microbiologici delle derrate indicati dalla normativa in materia;

Variazioni dei menù

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto ai menù di cui al precedente punto.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

guasto improvviso di uno o più impianti o attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della DITTA AGGIUDICATARIA sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria;

interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, scioperi o altre cause di forza maggiore, ecc.;

avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della DITTA AGGIUDICATARIA (sia per gli interventi di manutenzione ordinaria che straordinaria);

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dalla DITTA AGGIUDICATARIA, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato. Sono ammesse variazioni al menu presentato in sede di gara ed approvato dalla ASL competente su espressa richiesta della commissione mensa e supportate dal monitoraggio circa il gradimento del pasto soggetto a richiesta di variazione.

Limiti di tolleranza sulle grammature:

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Diete speciali:

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna a garantire, senza alcuna limitazione numerica, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla DITTA AGGIUDICATARIA.

La DITTA AGGIUDICATARIA si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura, garantendo l'apporto calorico di ogni pasto.

In questi casi l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE segnala all'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, i nominativi dei bambini per i quali le famiglie hanno richiesto una dieta, con l'indicazione della scuola e della tipologia di dieta richiesta. Nel caso in cui tali richieste vengano presentate durante l'anno scolastico, la fornitura del pasto dieta deve essere garantita dal giorno successivo alla comunicazione alla DITTA AGGIUDICATARIA da parte dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Presso i Centri di Cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà inoltre individuare gli addetti responsabili della preparazione/confezionamento delle diete speciali nei centri cottura e della loro distribuzione.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportate in contenitori monoporzione isotermitici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Altre tipologie di pasti:

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà garantire, previo congruo preavviso da parte delle scuole o dell'Amministrazione Comunale di almeno due giorni lavorativi, la fornitura di "colazioni al sacco" per gli utenti. Per la composizione del cestino la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà fare riferimento all'art. 6 "scioperi ed eventi eccezionali" del presente documento.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE per tipologie d'utenza a cura della DITTA AGGIUDICATARIA, che ne assume in pieno ogni responsabilità. Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 8 - COMPOSIZIONE E PREPARAZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

I cibi saranno sottoposti a cottura giornaliera utilizzando le attrezzature in dotazione e adottando le consuete modalità culinarie, con esclusione di cibi "precotti".

L'Ente appaltatore procederà con proprio personale nei momenti che più riterrà opportuni, al controllo qualitativo delle derrate acquistate che dovranno risultare selezionate e comunque di prima qualità e appartenenti a marchi noti e diffusi sul territorio nazionale.

Nel caso di contestazione da parte dell'Ente delle merci acquistate, il Gestore dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro immediato della partita contestata.

Il Gestore è tenuto alla buona conservazione delle derrate depositate o preparate e ad esso sarà imputato ogni caso di avaria ad eccezione del caso fortuito o forza maggiore.

La Ditta ha inoltre l'obbligo di consegnare alla segreteria dell'Istituto Comprensivo copie dei menù da distribuire ai singoli alunni ed esporre in ogni plesso scolastico i menu settimanali e le eventuali variazioni.

Ad ogni inizio di anno scolastico e ad ogni cambio di stagione, la Ditta potrà concordare con l'Ufficio Segreteria, che si avvarrà della consulenza della Commissione Mensa, la varietà dei cibi nei menu giornalieri. Essi dovranno tenere conto delle variazioni stagionali soprattutto per quanto riguarda l'uso della frutta e degli ortaggi.

ART. 9 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE - CONTROLLI E RILIEVI

L'Amministrazione, prima dell'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto e per svolgere le ulteriori funzioni di cui all'art. 300 del DPR 207/2010.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

Il Direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore.

Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dall'esecutore e una copia conforme può essere rilasciata all'esecutore, ove questi lo richieda.

Qualora, per l'estensione delle aree o dei locali, o per l'importanza dei mezzi strumentali all'esecuzione del contratto, l'inizio dell'attività debba avvenire in luoghi o tempi diversi, il Direttore dell'esecuzione del contratto provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Nel caso l'esecutore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli sulle modalità di esecuzione del servizio e prelievi di piccole quantità di prodotti alimentari per verificare la corrispondenza qualitativa dei pasti serviti alla tabella dietetica ed a quella dei menu. Detti prelievi saranno eseguiti secondo le modalità di legge. Il Comune potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di Ispettori della Azienda Sanitaria Locale per quanto di competenza di legge.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento il diritto di accedere presso i locali consegnati al Gestore a mezzo del Direttore dell'esecuzione.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di un'apposita Commissione interdisciplinare di controllo sull'andamento del servizio formata da:

- Tre rappresentanti del Consiglio di Istituto o persona da esso delegata;
- Un rappresentante dell'Amministrazione comunale o persona da essa delegata;
- Tre rappresentanti dei genitori;

□ Un rappresentante dell'Azienda Sanitaria Locale.

Tutti i componenti della suindicata Commissione dovranno essere muniti di libretto sanitario. Tale Commissione indicherà al Comune l'andamento dell'attività e potrà richiedere l'intervento del locale servizio di Igiene Pubblica della A.S.L.

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore. Qualora i referti diano esito sfavorevole, la Ditta Appaltatrice provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ART. 10 - – REVISIONE PREZZI

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto.

Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, sarà sottoposto a revisione annuale dei prezzi, a decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale.

Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE potrà riconoscere tale revisione sulla base dell'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I.), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

La revisione prezzi potrà avere effetto a partire dal mese di settembre 2014, a condizione che la DITTA AGGIUDICATARIA inoltri all'Amministrazione Comunale apposita istanza entro il 30 giugno di ciascun anno di contratto a partire dal 2014.

La richiesta di cui al precedente comma sarà unica ed immutata per tutto l'anno di riferimento e dovrà essere documentata in modo idoneo con i motivi su cui si basa la richiesta di aumento. In assenza di richiesta di aumento entro tale data verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

ART. 11 – GARANZIE DI ESECUZIONE art. 113 del D.Lgs. 12/04/2006 n. 163 e s.m.

Prima della stipula del contratto la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una cauzione definitiva nella misura del **10%** dell'importo contrattuale riferito all'intero periodo di durata dell'appalto, IVA esclusa, da costituirsi in uno dei modi di cui alla Legge 348/82, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della cauzione determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge, e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione definitiva costituita mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa dovrà contenere la dichiarazione con la quale l'Istituto emittente si impegna ad effettuare il versamento dovuto ai soggetti beneficiari entro 15 gg. dietro semplice richiesta dei medesimi, senza possibilità di opporre eccezioni di qualsiasi natura e genere, né richiedere prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione della cauzione, e con esclusione pattizia del beneficio della preventiva escussione del debitore di cui all'art. 1944, secondo comma, del Codice Civile, delle eccezioni di cui all'art. 1945 del Codice Civile e della decadenza di cui all'art. 1957 del Codice Civile.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ART. 12 - MODALITA' DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

Il corrispettivo d'appalto è quello determinato dal ribasso presentato dall'aggiudicatario in sede di gara .

Il pagamento all'Impresa appaltatrice sarà effettuato sulla base di rate mensili posticipate, dietro emissione di regolare fattura, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione della fattura medesima al protocollo dell'Ente debitamente vistata dal Direttore dell'esecuzione.

Tale importo compenserà la ditta appaltatrice di tutti gli oneri derivanti dall'esecuzione dei servizi appaltati, nessuno escluso ed eccettuato.

Per l'esatto e completo adempimento di tutti gli obblighi e doveri previsti nel presente Capitolato ed assunti con la stipulazione del contratto, l'Amministrazione Comunale corrisponderà all'Impresa il corrispettivo come sopra determinato, depurato del ribasso offerto in sede di gara.

Detto corrispettivo s'intende remunerativo di tutti gli oneri e gli obblighi assunti contrattualmente per l'esecuzione dei servizi indicati nel presente Capitolato e nel progetto offerta presentato dall'Impresa in sede di gara ed, in particolare, del servizio di raccolta dei rifiuti al conferimento.

Esso comprende, comunque, tutte le spese dirette ed indirette per il personale compresi i contributi e gli accantonamenti.

Il corrispettivo comprende, inoltre, gli oneri di ammortamento e gli interessi sul capitale per i materiali e le attrezzature e quanto altro di proprietà della ditta aggiudicataria, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni mobili ed immobili utilizzati per l'espletamento dei servizi, i consumi, le spese generali, gli oneri, le tasse, l'utile d'impresa, le assicurazioni e qualsiasi altra imposta presente e futura.

Nell'importo contrattuale pattuito sono compresi gli adeguamenti e/o ampliamenti del servizio conseguenti a variazioni normative o regolamentari o ad altri motivi tecnico organizzativi.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

ART. 13 - DIVIETO DI CESSIONE DELL'APPALTO

E' fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto sotto pena di immediata risoluzione del contratto medesimo, di incameramento della cauzione definitiva, del risarcimento dei danni e del rimborso di tutte le maggiori spese che potrebbero derivare all'Amministrazione comunale per effetto della risoluzione stessa.

ART. 14 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore e il Comune di Monterosi (VT) circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria Ordinaria. E' comunque esclusa la competenza arbitrale.

Fino alla soluzione della controversia l'Appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

Per tutte le controversie che dovessero sorgere, nessuna esclusa, il foro competente sarà quello di Viterbo.

ART. 15 - PENALI

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente Capitolato, nonché della normativa dallo stesso richiamata, l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE procederà all'applicazione di penalità pecuniarie da un minimo di euro 50,00 ad un massimo di 2.000,00, secondo il valore specifico che verrà, di volta in volta, determinato ad insindacabile giudizio della stessa in relazione alla gravità della violazione, nei casi di seguito indicati:

1. Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate € 500,00;
2. Per ogni prodotto scaduto presente nei centri cottura, nei refettori scolastici € 150,00;
3. Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti € 250,00;
4. Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM € 150,00;
5. In caso di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato d'appalto (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00;

6. Per ogni violazione di quanto stabilito dal presente capitolato (dopo due irregolarità riscontrate) € 500,00;
7. Per ogni violazione al piano di approvvigionamento delle derrate € 150,00;
8. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia € 150,00;
9. Nel caso di mancata consegna della certificazione sui prodotti € 150,00;
10. Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE € 250,00;
11. Per ogni violazione di quanto previsto per le grammature a crudo € 250,00;
12. In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata € 150,00;
13. Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00;
14. Per la mancata conservazione della campionatura € 500,00;
15. Rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso € 150,00;
16. Operazioni di cottura e relative preparazioni non eseguite nello stesso giorno di distribuzione e consumazione € 500,00;
17. Accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza € 500,00;
18. Per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti € 500,00;
19. Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore Euro ¹1.000,00;
20. Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso € 500,00;
21. Per ogni violazione di quanto previsto riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature € 150,00;
22. Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione € 500,00;
23. Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00;
24. Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali € 500,00;
25. In caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 2.000,00;
26. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del direttore del servizio € 250,00;
27. Per la mancata sostituzione, dopo tre giorni di assenza, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza e/o del capocuoco € 250,00;
28. Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale da parte del responsabile del servizio, del responsabile del controllo di qualità e sicurezza, del capocuoco o del dietista o in caso di irreperibilità degli stessi € 150,00;
29. Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nell'organigramma offerto in sede di gara € 100,00 a persona;
30. In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara € 300,00;
31. Per mancata sostituzione – entro 5 giorni – del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'AMMINISTRAZIONE COMUNALE € 100,00;
32. Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale € 200,00;
33. Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche € 200,00;
34. Per la mancata consegna entro fine novembre di ogni anno dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dell'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale per ogni plesso scolastico € 500,00;

35. Per ogni singola porzione del menù giornaliero non consegnata nei punti di distribuzione (diete speciali comprese), rispetto al numero di pasti richiesto da ogni scuola, senza immediata reintegrazione (fin dalla prima violazione) € 50,00 a porzione;
36. Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o sovracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) € 500,00;
37. Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti € 150,00;
38. Per carenze igieniche dei Centri Cottura, dei refettori scolastici, riscontrate dagli organismi di controllo € 500,00;
39. Per la mancata applicazione del piano di sanificazione € 300,00;
40. Per la non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche merceologiche indicate nel capitolato € 150,00;
41. Per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto € 300,00;
42. Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ad eseguire i controlli € 500,00;
45. Per ogni violazione alle norme del presente capitolato non contemplata nel presente articolo € 200,00

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile comunale di servizio, e dall'esame delle contro deduzioni presentate dalla DITTA AGGIUDICATARIA, che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla notifica del provvedimento o dal ricevimento via fax dello stesso.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di risoluzione immediata del contratto.

Art. 16 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) inosservanza dell'art 13 Capitolato Cessione contratto;
- b) intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C. In tali casi l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla DITTA AGGIUDICATARIA, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ART. 17 - ASSICURAZIONI

La DITTA AGGIUDICATARIA assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La DITTA AGGIUDICATARIA risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la DITTA AGGIUDICATARIA si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la DITTA AGGIUDICATARIA esonera l'AMMINISTRAZIONE COMUNALE ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecniche amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

La DITTA AGGIUDICATARIA dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali d'importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1. R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

€ 2.500.000,00

2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

€ 1.000.000,00 per sinistro e per persona

L'esistenza di tali polizze non libera la DITTA AGGIUDICATARIA dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia. Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla DITTA AGGIUDICATARIA all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'AMMINISTRAZIONE COMUNALE alle relative scadenze. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 18 - RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Alla scadenza del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dall'Ente dovranno essere riconsegnati nello stesso stato in cui si trovavano il giorno della consegna, salva la normale usura.

Le eventuali difformità riscontrate forniranno oggetto di valutazione economica ed i relativi importi saranno addebitati al Gestore, profittando direttamente della polizza assicurativa prestata e trattenendo l'importo direttamente dai pagamenti dovuti dal Comune per il servizio, sino a copertura del dovuto.

ART. 19 - SPESE DI CONTRATTO, REGISTRO ED ACCESSORIE

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese relative al contratto, comprese di registro, per diritti di segreteria, bollati ed accessori.

ART. 20 - SUBAPPALTO

In materia di subappalto, ammesso nel limite massimo del 30% dell'importo complessivo del contratto, si applica l'art. 118 del Dlgs 163/2006.

All'impresa aggiudicataria è fatto obbligo di trasmettere alla stazione appaltante, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dalla stessa aggiudicataria al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate, ed inoltre una dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, con la quale attesti di essere in regola con i pagamenti ai subappaltatori.

ART. 21 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA LEGGE ANTIMAFIA E TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

La stipulazione del contratto è subordinata all'acquisizione da parte della stazione appaltante dell'informazione antimafia ex art. 10 D.P.R. 252/98. La stazione appaltante acquisirà d'ufficio la certificazione suddetta ai sensi dell'art 6 comma 3 bis della Legge 04.04.2012 n. 35.

Per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, i pagamenti in conto o a saldo in dipendenza del presente appalto saranno effettuati mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale

acceso ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136. L'appaltatore ha l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante, entro sette giorni dalla loro accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al comma precedente, nonché le generalità e il C.F. delle persone delegate ad operare su di essi. E' fatto obbligo all'appaltatore, pena la nullità del contratto, di osservare le norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 N. 136. La clausola risolutiva sarà avviata nel caso in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di Banche o Poste Italiane S.p.A

ALLEGATO A) AL CAPITOLATO SPECIALE

Qualità e caratteristiche dei generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dall'art.59 della legge finanziaria n.488 del 23.12.1999, richiede l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento.

I prodotti biologici obbligatoriamente richiesti sono:

- olio extra vergine di oliva;
- pomodori trasformati - pelati e polpa;
- pasta di semola;
- uova;
- latte, burro e yogurt alla frutta.

In sede di offerta, le imprese partecipanti potranno proporre l'utilizzo di prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli obbligatoriamente richiesti dal presente Capitolato.

Specifiche generali per il prodotto biologico

(Regolamenti Ce dal 2092/1991 al n.834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007; integrazione della Commissione Europea con Regolamento(CE) N.899/2008 che dettaglia le norme di produzione, le modalità di etichettatura ed i criteri di controllo ed il Regolamento(CE) N.1235/2008 sull'importazione dei prodotti biologici che dal 1 gennaio 2009 congiuntamente considerate abrogano il regolamento CEE n.2092/91).

S'intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conforme al Regolamento CE n.834/2007 , dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni, che forniscono le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali ed delle biodiversità, proteggendo all'un tempo la salute del consumatore e del produttore. Adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati(OGM).

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc) e Organismi Geneticamente Modificati (OGM), nel rispetto del Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche e integrazioni;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni da parte di uno degli enti autorizzati.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria se non specificatamente prodotti del commercio equo e solidale.

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 n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni siano attuate le prescrizioni relative alle etichette.

Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte dall'etichetta o dai documenti commerciali le seguenti informazioni:

-
- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possano rintracciare i produttori delle materie prime;
 - produttore, o diverso operatore, e luogo di trasformazione o di confezionamento;
 - dal 1/07/2010 se in etichetta è utilizzato il termine “biologico” o relative abbreviazioni/derivazioni deve essere riportato il numero di codice dell’organismo di controllo e deve essere riportata l’indicazione del luogo dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: Agricoltura UE(se coltivata in UE); Agricoltura non UE se in un Paese Terzo; Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo;
 - numero d’autorizzazione alla stampa dell’etichetta;
 - descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume;
 - data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge.;
 - la dicitura “agricoltura biologica” o “in conversione all’agricoltura biologica”o il riferimento “biologico”;

Per le ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di soli prodotti certificati ai sensi del Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, le informazioni di cui sopra, in caso di partite all’ingrosso, possono essere sostituite da un’autodichiarazione, con la quale il titolare, o rappresentante legale, afferma che tutto il ciclo della produzione o trasformazione è sottoposto a verifica degli organismi di controllo, autorizzati in tal senso dal Ministero competente. Alcuni organismi di controllo rilasciano essi stessi un attestato relativo alla singola partita commercializzata all’ingrosso. Resta comunque valido l’ultimo punto, ossia la necessità che la ditta specifichi la data di scadenza o il termine minimo di conservazione previsto dalle normative.

In caso di prodotti non sigillati, solamente nel caso di fornitura proveniente da un operatore controllato da altro operatore controllato, le indicazioni sulla conformità al metodo di produzione e sul controllo possono risultare sui soli documenti commerciali.

Per prodotti sigillati e regolarmente etichettati con gli estremi dell’avvenuto controllo può essere fatto ricorso a un comune intermediario commerciale, mentre per prodotti non sigillati il fornitore (produttore o intermediario commerciale) dovrà quindi essere inserito nel Sistema di controllo.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L’etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. Cee n. 834/2007 ed i successivi regolamenti che regolano la produzione biologica, l’etichettatura e l’importazione dei prodotti biologici. Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. Cee n. 834/2007 e succ. modificazioni ed integrazioni non saranno accettati.

Per la sola frutta e verdura in caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura del prodotto a lotta integrata. In tale caso la DITTA AGGIUDICATARIA dovrà dare tempestiva comunicazione all’AMMINISTRAZIONE COMUNALE.

Per prodotto “a lotta integrata” si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate dal Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17 Aprile 2008, in attuazione della riforma dell’organizzazione comune dei mercati (OCM), di cui al Reg. CE 1234/2007 del Consiglio.

Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio “Qualità controllata” QC) o marchi privati commerciali certificati.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine – suine - avicunicole - avicole)

Condizioni generali delle carni bovine:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. n. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modificazioni, presentare in ogni

sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica; - deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. e da stabilimenti riconosciuti CEE;

- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modifiche.

- l'etichettatura deve essere conforme ai Reg. CE n°1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Leg. n. 109/92 e s.m.i., inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8; - deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni; - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C; - deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C; **Confezionamento:** i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

CARNE DI BOVINO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Descrizione: Le carni devono essere di filiera interamente nazionale e debbono provenire da animali sani, nati, allevati e macellati in Italia, provvisti di bolli sanitari come da disposto della vigente normativa igienico-sanitaria e di commercializzazione dei prodotti alimentari. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 24 mesi.

Tagli richiesti: noce, fesa, girello, controgirello, rosa, magro di taglio di quarti posteriori per spezzatino.

Dette carni, prima della distribuzione debbono subire la normale frollatura.

Confezionamento/etichettatura: Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa Reg. 1760/2000 e di dati facoltativi previsti da disciplinare volontario di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.

CARNE TRITA DI BOVINO

La carne macinata dell'hamburger, delle polpette, o di impasti di riempimento deve essere ottenuta da polpa magra; ***deve essere macinata nei locali adibiti alla preparazione dei pasti il giorno stesso del suo impiego*** e se necessario la sua conservazione per qualche ora deve avvenire, previa copertura dei contenitori, nella cella frigorifera della carne.

Deve possedere requisiti previsti dal D.P.R. 309 del 03.08.98 e D.Lgs. n.71 del 25.02.2000. In particolare deve:

- età dell'animale non superiore a 24 mesi; - possedere buone caratteristiche microbiologiche;

- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore; - contenere una quantità di grasso inferiore al 12 - 15%; - contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%; - non deve contenere frammenti ossei; - essere preparata dal taglio di carne previsto; - essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge n. 283/62 e successive modifiche, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm; - essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0 e i +2°C - non è ammessa la presenza di visceri.

CARNI FRESCHE AVICUNICOLE REFRIGERATE

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, del D.P.R. n. 495 del 10.12.97, Reg. CE 1234/2007 e 520/2008 e s.m.i., D.M. 10 settembre 1999 n° 465 (allevamento/alimentazione/commercializzazione delle carni di pollame) e aggiornamenti.

- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE;

- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 1234/07 e aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra, nutrendoli con mangime OGM free;

- devono essere conservati e trasportati a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C (D.P.R. 503/82 e D.P.R. 327/80).

POLLI A BUSTO

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al regolamento CEE n. 543/2008 e s.m.i., nel rispetto delle norme vigenti. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, privi di coloranti per la pigmentazione e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale. Il prodotto deve appartenere alla classe A, di buona conformazione e di adeguata maturità.

Confezionamento:

- data di confezionamento; nome della ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;

- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

Descrizione : Ricavate da carcasse di pollo domestico(*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al regolamento CEE n. 543/2008 e s.m.i. Devono provenire da carcasse di classe A. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Cosce: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra grammi 220 e grammi 250. La grammatura si intende essenziale.

Fusi : costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra grammi 140 e grammi 160. La grammatura si intende essenziale.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. La grammatura deve essere compresa tra grammi 150 e grammi 170 senza tolleranza.

Confezionamento:

- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

FESA DI TACCHINO MASCHIO

Descrizione: Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe A (Reg. CEE 1234/2007 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffiature emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE. Il tacchino dovrà essere allevato nel rispetto del decr. MI.PO.AGR.FO. n. 465 del 10.09.99 e in particolare in allevamento a terra "estensivo al coperto" e macellato non prima di aver raggiunto l'età di 70 giorni. per gli animali trattati con antibiotici o inibenti dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

SOVRACCOSCIA DI TACCHINO

Il tacchino dovrà essere allevato nel rispetto del decr. MI.PO.AGR.FO. n. 465 del 10.09.99 e in particolare in allevamento a terra "estensivo al coperto" e macellato non prima di aver raggiunto l'età di 70 giorni. per gli animali trattati con antibiotici o inibenti dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Confezionamento: ogni confezione deve essere preparata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

PETTO DI POLLO SENZ' OSSO

Descrizione: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 543/2008 e s.m.i.

- macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe A e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Confezionamento: ogni petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso.

- i regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE PRIVO DI POLIFOSFATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati.

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

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera produttiva a partire dall'allevamento.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26.

Deve essere dichiarato il periodo di stagionatura superiore a 10 mesi. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura: non deve risultare eccessivamente salato, la carne deve essere piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %. Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido. Il periodo minimo di stagionatura richiesto dal presente capitolato è di 16 mesi. I salumi da fornire in porzioni

monorazione devono essere: disponibili in confezioni sottovuoto da g. 60 e confezionati secondo la legge n. 283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e s.m.i., il D. Lgs. 109/92 e il Reg. CE 852/2004.

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.;
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 8 e 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;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

PROSCIUTTO DI TACCHINO

Petto di tacchino arrosto cotto al forno senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati, proteine di soia e glutammati, esente da fonti di glutine.

Shelf-life residua al consumo 30 giorni.

UOVA

Biologiche di categoria A extra ed A, conformi alle norme sulla commercializzazione delle uova previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le uova devono essere di produzione nazionale, devono appartenere alla categoria "extra" o "A" con peso tra i 60 e i 65 grammi (categoria di peso n°3) ed etichettate secondo la normativa del regolamento CE n°1028/2006.

Le uova non devono aver subito alcun trattamento di lavaggio, di conservazione e refrigerazione, nel rispetto della legislazione comunitaria.

Esse devono presentare:

- guscio pulito ed intatto
- peso non inferiore a 60 g
- cuticola intatta
- camera d'aria non superiore a 6 mm
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa
- macchie e/o corpi estranei assenti
- odore privo di odori estranei
- macula germinativa appena percettibile.

Il contenuto delle uova deve essere sterile.

Le uova una volta sgucciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale, tondeggiante non appiattito
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

In acqua l'uovo deve adagiarsi sul fondo.

Rispetto al peso scelto si può tollerare il 5% di carenza di peso e di difettosità.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a +10°C.

Shelf life residua al consumo 15 giorni.

LATTE E DERIVATI

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dai Reg. CE n° 834/2007 e n. 889/2008, D. M. 4 agosto 2000 n. 91436 e successive modifiche ed integrazioni (Reg. CE n° 1804/99).

La raccolta del latte presso le aziende di produzione deve avvenire in recipienti o cisterne dedicati ed identificati sulle cui etichette o sui documenti di accompagnamento dei quali verranno annotati il riferimento al metodo di produzione biologico, la natura, la quantità e il destinatario del prodotto, così come risulta dal registro vendite aziendale.

Lo stoccaggio del latte negli stabilimenti di confezionamento e trasformazione deve avvenire in contenitori identificati sui quali deve essere indicato in modo chiaramente visibile il riferimento al metodo di produzione biologico; nella “registrazione di preparazione di prodotti in ingresso” dovranno essere annotati, per ogni contenitore, l’origine, la natura e la quantità di prodotto.

Nel caso di aziende di lavorazione e confezionamento miste, che trattano lattici diversi sia biologico che convenzionale, dovrà essere garantita la separazione temporale dei processi produttivi.

I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell’etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall’art. 13 del D.Lgs n. 109/92, in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell’intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell’impilamento e nel facchinaggio.

LATTE BIOLOGICO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE PARZIALMENTE SCREMATO

Confezionamento: Confezioni da 1 lt. e 0,5 lt. il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla presente legge. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Caratteristiche generali:

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle normative vigenti. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. Lgs.109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80, art. 47 e 52. Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, D. Lgs.109/92 di materiale idoneo, D.M. 21/10/2010 n. 258;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Il consumo dei formaggi freschi (mozzarella, stracchino, ricotta, ecc.) deve avvenire nello stesso giorno della consegna; si possono utilizzare il giorno dopo solo per preparazioni che prevedono operazioni di cottura.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell’impilamento e nel facchinaggio.

BURRO DI QUALITA' da Agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CE 834/2007 e 889/2008, con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca

Confezionamento: Pani da g 0,125 g 250, g 500 e da Kg 1. Regularmente etichettati.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

CACIOTTA

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte misto, vaccino e di pecora. La pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte, di sapore dolce gustoso. La crosta appena accennata di spessore massimo di 1 mm di colore paglierino dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato.

CRESCENZA, STRACCHINO O CERTOSA

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero prodotto in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE 834/2007 e 889/2008.

Il formaggio dovrà essere privo di crosta, avere superficie asciutta, la pasta con struttura omogenea priva di occhiature dovrà essere di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in forme da Kg 1 circa di peso netto e in monoporzione etichettata.

ASIAGO D.O.P.

Descrizione: Formaggio da tavola prodotto secondo il disciplinare di produzione dell'Asiago pressato DOP, semiduro, con pasta unita la taglio con occhiatura marcata e irregolare; sapore delicato e gradevole; di colore bianco o leggermente paglierino.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto ed etichettato.

MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Descrizione: Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio, sale.

Prodotto secondo quanto previsto dai regolamenti CE 834/2007 e 889/2008.

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 g ed etichettata.

La mozzarella, in bocconcini da 30 g oppure in ciliegine da 8/10 gr., dovrà essere preconfezionata in confezione da Kg 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo. Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo regolamento CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90.

Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, da forme raschiate, secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari a 18 mesi, se il prodotto viene somministrato come pietanza e di 24 mesi se viene grattugiato.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 riportante il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano al confezionatore, sottovuoto in quarti in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge.

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo regolamento CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55, al rispetto del D.P.C.M. 4/11/1991 n. 83. Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura almeno di 12 mesi.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET da g 1000, g 500 cad. e in buste monodose da g 5 in atmosfera modificata ed etichettati.

YOGURT ALLA FRUTTA da agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CE 834/2007 E 889/2008; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da g 125.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 artt. 47 e 52.

FORMAGGIO FRESCO DI TIPO SPALMABILE PRODOTTO CON LATTE ITALIANO

In confezioni monodose, tenore di grasso circa 25% e di proteine circa 10.

Relazione Villavacchia: negativa.

Coloranti artificiali e Conservanti: assenti.

Si precisa che non si tratta di formaggio fuso, la cui fornitura è esclusa.

Per tutte le altre caratteristiche, i limiti, i divieti e quanto altro attenga alle caratteristiche merceologiche, bromatologiche, di commercializzazione, conservazione, trasporto ed etichettatura si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine ed a tutta la legislazione esistente vigente relativa ai formaggi.

RICOTTA

Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca o di pecora, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, latte, sale.

Deve essere fornita in recipienti confezionati all'origine; le confezioni devono riportare la data di scadenza e le indicazioni specifiche relative al tipo di prodotto (ricotta romana, ricotta piemontese, ecc).

PRODOTTI VEGETALI

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI NON TRANSGENICI

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni e cioè peso

netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc.

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

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE 1935/2004.

FARINA BIANCA TIPO " 00 "

Descrizione: La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalle leggi o altre sostanze vietate all'art. 10 della 580/67.

Etichettatura secondo la normativa di legge.

L'imballaggio garantisce il mantenimento dei requisiti igienici.

PANE FRESCO di produzione industriale

Prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", senza aggiunta di additivi, con o senza sale comune.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, nè prima, nè durante, nè dopo la panificazione.

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

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo, garantito di produzione giornaliera ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Ingredienti: farina di grano tenero "0", acqua, lievito.

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

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 4 del D.P.R. N. 502/98 nel caso si tratti di pane con aggiunta di ingredienti particolari.

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

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- la mollica deve essere bianca, asciutta, morbida, ma non collosa, con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale.

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) conforme alla Legge n. 580/67 e successive modificazioni. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona

resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Dovrà essere prodotta in conformità a quanto previsto nei Regolamenti CE 834/2007, 889/2008 e 710/2009.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE

Il prodotto è quello denominato pasta di semola di grano duro all'uovo e speciale.

Prodotta con semola di grano duro e uova pastorizzate.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

RISO RIBE PARBOILED

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale.

Il riso deve provenire da coltivazioni assoggettate al disciplinare di produzione.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO O RIPIENE (TAGLIATELLE – RAVIOLI - TORTELLINI)

I prodotti devono essere confezionati con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti devono essere forniti in confezioni chiuse con materiale idoneo per imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, art. 33/34 Legge n. 580/67.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Per la pasta fresca all'uovo o ripiena si richiedono i seguenti ingredienti :

Pasta: farina di semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

Ravioli di pasta fresca all'uovo con ripieno di: ricotta vaccina senza conservanti antif fermentativi, spinaci, formaggio grana, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.

Tortellini di pasta fresca all'uovo con ripieno di: carni suine, prosciutto cotto e/o crudo, formaggio grana, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. n.109 del 22.01.1992 e s.m.i.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SOTTOVUOTO

Il prodotto deve essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti e conservanti. 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 con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o

congelate o fiocco/fecola di patata, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca). La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cucinatura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

TUBERI FRESCHI

PATATE

I prodotti di I categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, di sufficiente sviluppo, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, non aver subito irraggiamento.

Gli imballaggi dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I prodotti devono presentarsi al giusto grado di maturazione, non germogliate e privi di colorazione anomala.

LEGUMI ESSICCATI

Caratteristiche generali:

- le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata;
- le confezioni devono essere integre e riportare tutte le indicazioni in conformità al D. Lgs. n. 109 del 27.01.92 e s.m.i.;
- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: fagioli borlotti e cannellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, ceci, piselli, fagioli, farro, orzo.

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA

- Reg. CE n. 2200/96 modificato dal Reg. CE2699/2000
- Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008
- Reg. CE n. 1148/2001 modificato dal Reg. CE 911/2001

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1 °

Disposizioni generali relative alla qualità:

Gli ortaggi devono essere:

- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di parassiti;

-
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
 - privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
 - privi di odore e /o sapore estranei;
 - privi di attacchi di roditori e da insetti ;
 - esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
 - il taglio deve essere il più possibile netto e fresco;
 - non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

Gli ortaggi devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti :

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione " ottenuti in coltura protetta ".

Disposizioni generali relative alla produzione:

I prodotti di I categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine - categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazze o numero di cespi o peso.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca.

ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA

I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere " salvaroma ", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.

In etichetta devono figurare:

-
- natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza;
 - paese di provenienza.

I prodotti freschi devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PRODUZIONE EXTRA-COMUNITARIA E/O PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE , COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

FRUTTA FRESCA

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere:

- di 1^a categoria
- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e /o sapore estranei;
- privi di attacchi da roditori;
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

-
- a) identificazione: imballatore e/o spedizionario;
 - b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni , clementine, banane e meloni;
 - c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
 - d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
 - e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
 - f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Le varietà di frutta richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

Annuale: banane, mele.

Gennaio/Febbraio: arance, clementine, kiwi.

Marzo/Aprile: arance, kiwi.

Maggio: albicocche precoci, kiwi, fragole, ciliegie.

Giugno: albicocche, pesche, susine, fragole, meloni.

Settembre: pesche, susine, pere, uva, meloni.

Ottobre: pere, uva.

Novembre: uva, clementine, pere.

Dicembre: arance, clementine, pere, kiwi, uva.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e s.m.i.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

POMODORI PELATI da Agricoltura biologica

I pomodori pelati provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni dei Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal DPR. n. 327/80, art. 64 e D.L. 109 del 27/01/1992 e s.m.i.

PASSATA E POLPA DI POMODORO da Agricoltura biologica

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dai D.M. 18/2/1984 e 13/7/95 n. 405.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto; peso sgocciolato; peso netto; nome della ditta produttrice nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data di scadenza come da D.P.R. n. 327/80, art. 64 e D.P.R. n. 109/92 e s.m.i.

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Il riempimento dei contenitori deve avvenire in modo asettico previa sterilizzazione, seguita da un rapido abbattimento delle temperature a 35-40°C.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.

PESTO DICHIARATO SENZA GLUTINE

Il pesto confezionato deve essere prodotto e confezionato in Italia.

Deve essere esente da conservanti, prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano e/o pecorino.

Non deve contenere grassi non meglio identificati.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.vo 109/1992 e s.m.i..

Deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

Dovranno essere garantiti i requisiti previsti per caratteri organolettici, composizione, limiti chimici e/o

microbiologici dettati da normative vigenti (R. D. n° 2033) e standard di riferimento validati, tramite corrette procedure di produzione e lavorazione da dichiararsi in manuale di autocontrollo.

Si richiedono confezioni a partire da 80 gr.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. Leg. 27 gennaio 1992, n.109

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie del 7/7/1927, modificato dalla L. 24/11/81 n. 699 e nel Reg. CEE 1536/riconosciuto CE.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti

L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

Gli imballaggi devono essere regolamentati dal Reg. CE 1935/2004.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei secondo il D. Lgs. 27/01/1992 n. 110 decreto n. 493 del 25.09.1995. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Gli alimenti surgelati, in base al D. Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche di altro genere, e dalla disidratazione. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e dal D.Lgs. 110/92.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Caratteristiche merceologiche generali:

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbe, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine, mais sgranato, carciofi.

CROCCHETTE DI PATATE

Le crocchette di patate ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate e lessate. Sono ammessi anche prodotti surgelati. Il prodotto non deve essere prefritto.

Sono considerati difetti:

- unità macchiate e macchie di colore anomalo;
- frammenti di patate;
- presenza di bucce.

Confezionamento: se surgelato, vedi disposizioni generali per il confezionamento.

PATATE A BASTONCINO o A SPICCHI

Il prodotto deve venire da tuberi conformi alle caratteristiche di specie. Il prodotto finito si presenta a forma di bastoncino oppure a spicchi, non deve essere prefritto. Se surgelato può essere precotto.

Sono considerati difetti:

- unita macchiate e macchie di colore anomalo;
- frammenti di patate;
- fessure trasversali e longitudinali;

- presenza di bucce.

Confezionamento: se surgelato, vedi disposizioni generali per il confezionamento.

PESCE SURGELATO - CARATTERISTICHE

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e successive modificazioni.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L' odore deve essere gradevole.

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

Il pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Disposizioni generali al confezionamento: prodotto preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CERNIA IN FILETTO SURGELATA

Filetti di cernia:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- interfogliati e cioè con un foglio plastico di separazione tra un filetto e l'altro.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

FILETTI DI NASELLO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè:

- odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- Glassatura (%) 10-20
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati; ogni filetto deve avere un peso medio intorno ai 100 gr.

FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- Glassatura (%) 10;
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20;

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 gr. in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- Glassatura (%) 10;
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20;

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 gr. in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

FILETTI DI PASSERA SURGELATI

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- Glassatura (%) 10;
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20;

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Possono anche essere confezionati allo stato sfuso in cartoni sigillati.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 gr. in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

NUGGETS DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I nuggets dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Le carni devono essere di colore bianco, con assenza di colore estraneo o macchie anomale. Devono essere assenti: pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione.

Pesce 55 %.

Impanatura non superiore al 35 %.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

Panati e surgelati, da gr. 30 cad., glassatura assente, impanati con pangrattato, non prefritti, privi di additivi.

SALE - AROMI E CONDIMENTI - ZUCCHERI

AROMI E CONDIMENTI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. L. 27 .01. 1992, n. 109 e s.m.i.

SALE MARINO GROSSO E FINO ALIMENTARE

Descrizione:

1) Sale marino alimentare tipo "grosso" e tipo "fino" iodato - cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei.

2) Sale marino alimentare integrale - cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, lavato con acqua.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO da agricoltura biologica

Ai sensi del D. M. 31 ottobre 1987, n. 509

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive a freddo e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal regolamento CEE n.2568/91 e successive modificazioni/integrazioni.

Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici.

Disciplinare redatto nel rispetto del regolamento CE 843/2007.

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37 ° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro o in PET per alimenti e l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992 e s.m.i.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni ed altro.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi dei D. M. 18 febbraio 1984 e 13/7/1995 n. 405.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ACETO DI VINO BIANCO

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. 20/2/2006 n. 82. **Confezionamento:** bottiglie di vetro. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ACETO ROSSO

Descrizione: esclusivamente da vini rossi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti della L. 20/2/2006 n. 82. **Confezionamento:** bottiglie di vetro.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

ZUCCHERO SEMOLATO

Descrizione: zucchero del tipo raffinato. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt - Test).

Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D. L. 27 gennaio 1992, n. 109 e s.m.i.

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE, PET Lt.1,5 e ml. 500

Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative:

Dir. Cee 80/777 del 15.7.80

Dir. Cee 96/70 del 28.10.96

Decr. L.vo n. 105 del 25.01.92

D.M. 542 del 12.11.92

Decr. L.vo n. 339 del 4.08.99

Legge n. 39 del 1.03.02

Dir. CEE/40/CE del 14/5/2003

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da 6 bottiglie da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.

Il quantitativo da somministrare per gli utenti della ristorazione sociale sarà di l. 1,5 ogni 4 alunni a pasto.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Sono normalmente richiesti: pasta, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

MENU ESEMPLIFICATIVO SCOLASTICO MENSILE

Giorno	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta Settimana
Lunedì	Riso Pesce Verdura	Gnocchi Formaggio Insalata	Pasta g. duro Uova Verdura	Piatto unico Insalata
Martedì	Minestra di legumi Salumi Insalata	Piatto unico Insalata	Riso Carne rossa Insalata	Minestra verd. Uova Patate
Mercoledì	Minestra verdure Carne rossa Patate	Riso Carne bianca Insalata	Minestra leg. Formaggio Verdura	Pasta Pesce Insalata
Giovedì	Pasta Formaggio Verdura	Pasta Pesce Verdura	Riso Salumi Insalata	Minestra leg. Formaggio Verdura
Venerdì	Pasta di semola Uova Insalata	Minestra di legumi Uova Verdura	Pasta Pesce Verdura	Riso Carne bianca Insalata

Tutti i pasti includono il pane e l'acqua in bottiglia.

ALLEGATO D

Scheda personale

Cuoca	-	ore settimanali	34	-	livello	4	-	scatti anzianità	1
ASM	-	"	18		"	6		"	1
ASM	-	"	22		"	6S		"	1