



Città di
Legnago



Città di
Cerea



Comune di
Sanguinetto



Comune di
Palù



Comune di
Angiari

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA INTERCOMUNALE
Comuni di LEGNAGO – CERA – SANGUINETTO – PALU' – ANGIARI

Sede: Comune di Legnago, via XX Settembre, 37045 LEGNAGO (VR)
e-mail: cuc@comune.legnago.vr.it web: www.comune.legnago.vr.it

**APPALTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI
2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

-CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO-

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'oggetto dell'appalto è la gestione del servizio di ristorazione scolastica comprendente i seguenti servizi e/o forniture:

- la preparazione, cottura ed il confezionamento dei pasti in legame fresco-caldo presso la cucina sita alla scuola dell'infanzia "Gino Biasi" sita in via G. Mazzini a Sanguinetto nonché il trasporto, la consegna, la distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale addetto alla vigilanza e controllo aventi diritto nel plesso scolastico della scuola primaria sita in piazza Nascimbeni ed in via G. Sinopoli a Sanguinetto, e nel plesso scolastico della scuola secondaria di primo grado sito in Via G. Sinopoli a Sanguinetto;
- l'approntamento dei refettori presso le scuole, la porzionatura, la distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei refettori e locali cucina, il lavaggio e riordino delle stoviglie in loco per i plessi i cui refettori dispongono di lavastoviglie, raccolta e smaltimento rifiuti nei locali che non dispongono di lavastoviglie;
- il ritiro, la pulizia e disinfezione, da effettuarsi quotidianamente, dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- la fornitura del materiale non alimentare necessario ad assicurare il servizio:
 - le stoviglie in ceramica o porcellana, i vassoi, la posateria in acciaio inox ed il materiale accessorio (bicchieri, utensili, caraffe ecc..) che si rendesse necessario reintegrare nel corso della durata dell'appalto;
 - piatti, bicchieri e posate in materiale a perdere biodegradabile;
 - tovaglioli di carta, tovagliette in rapporto al numero di pasti serviti;
 - contenitori autoriscaldanti con relativi cavi di allacciamento ove necessario in relazione alle modalità di svolgimento del servizio;
 - detersivi per lavastoviglie, materiale ed attrezzi per la pulizia e sanificazione di locali e attrezzature, guanti monouso e quant'altro necessario per il personale addetto alla somministrazione e alla pulizia;
 - fornitura dei sacchetti porta-rifiuti e dei relativi contenitori, ove mancanti.

I servizi descritti verranno effettuati presso le seguenti sedi scolastiche e secondo la seguente presunta articolazione dei giorni di rientro scolastico (i dati sono riferiti all'anno scolastico 2017/2018):

SCUOLE	Ubicazione refettorio	N° giorni settimanali	Dettaglio giorni
Nido integrato "Raggio di sole"	Via Giuseppe Mazzini	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,00
Scuola dell'infanzia "Gino Biasi"	Via Sebastiano Meritani Sanguinetto	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì alle ore 11,45
Scuola primaria "Bruno Roghi"	Piazza Nascimbeni Sanguinetto	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì Alle ore 12,30
Scuola primaria "Bruno Roghi"	Via G. Sinopoli Sanguinetto	Per n. 5 giorni settimanali	Dal Lunedì al Venerdì Alle ore 12,40
Scuola secondaria di primo grado "A. Manzoni"	Via G. Sinopoli Sanguinetto	Per n. 2 giorni settimanali	Dal Martedì al Giovedì Alle ore 13,10

Si precisa che i giorni di rientro pomeridiano potranno subire variazioni in relazione alle necessità delle istituzioni scolastiche e alla diversa articolazione dell'offerta formativa sulla base delle disposizioni normative e regolamentari in vigore.

Le modalità di espletamento dei servizi oggetto del presente appalto sono dettagliate nel prosieguo del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 2 – Regime giuridico

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme del Codice Civile e, trattandosi di appalto escluso, del D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti) limitatamente alle prescrizioni applicabili agli appalti di servizi di cui all'Allegato II B.

E' inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica in particolare quale, a titolo esemplificativo, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010; le "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto approvate con D.G.R.V. n. 1189 del 01.08.2017; il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Art. 3 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è fissata per il periodo dall'anno scolastico 2018/2019 fino alla conclusione dell'a.s. 2020/2021.

La fornitura e la somministrazione dei pasti potranno iniziare in pendenza della stipula del contratto, dopo l'esecutività del provvedimento che approva il verbale di gara e dispone l'aggiudicazione definitiva, previa presentazione di:

- Cauzione Definitiva;
- polizza assicurativa;
- Documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e comunicazione del nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti all'Antincendio e Primo soccorso;
- Capitolato speciale d'appalto sottoscritto per accettazione.

Alla scadenza dell'appalto, la ditta aggiudicataria è tenuta a continuare il servizio alle medesime condizioni, nelle more dell'aggiudicazione di una nuova gara su eventuale semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante. L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, da lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali e l'eventuale sospensione delle lezioni in occasione delle festività o altri eventi (a mero titolo di esempio scioperi, gite scolastiche), decisa dalle autorità scolastiche e comunicata con congruo preavviso. Il servizio cesserà a titolo indicativo nei primi giorni di giugno per la scuola primaria e secondaria di primo grado, alla fine di giugno per le Scuole dell'Infanzia ed alla fine di luglio per il nido integrato.

Alla scadenza dell'appalto la ditta appaltatrice ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la gara sia stata bandita, per il tempo necessario al suo espletamento.

Qualora in conseguenza di una diversa organizzazione dell'orario scolastico l'erogazione del servizio di refezione non si rendesse più necessaria, oppure qualora in caso di sopravvenuta mancanza di risorse non sia più possibile sostenerne gli oneri da parte degli Enti preposti, l'ente appaltante si riserva la facoltà di interrompere il servizio stesso (parziale o totale), senza nessun onere a proprio carico e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e pretese di natura economica, dandone comunicazione alla ditta entro il mese di aprile precedente l'inizio del nuovo anno scolastico.

La stazione appaltante ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. n. 95/2012 convertito nella L. n. 135/2012 ha diritto di recedere dal contratto previa formale comunicazione alla ditta appaltatrice con preavviso non inferiore a 15 (quindici giorni) e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni ancora da eseguire, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate successivamente da CONSIP spa ai sensi dell'art. 26 comma 1 della L. n.

448/1999 siano migliorativi rispetto a quelli del contratto in essere e la ditta non acconsenta alla modifica delle condizioni contrattuali.

Art. 4 – Importo complessivo dell'appalto

L'importo complessivo stimato dell'appalto, rapportato all'intera durata, è di € **498.960,00** (pasti 118.800 x 4,20 costo pasto) I.V.A. esclusa, di cui € **496.584,00** valore economico soggetto a ribasso d'asta ed € **2.376,00** costo per gli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenze non soggetto a ribasso d'asta ai sensi dell'art. 97 comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'importo complessivo dell'appalto di cui sopra è stato calcolato sulla base del seguente prezzo unitario a base d'asta:

Pasto Prezzo a base d'asta

Asilo nido integrato, Scuola Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di Primo grado ed Insegnanti € **4,20** + iva di cui gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, sono pari ad € 0,02

Detto importo è stato calcolato sulla base di un numero presunto complessivo di pasti riferiti al periodo pari a **118.800** e per anno scolastico pari a 39.600, suddivisi tra i vari plessi come nella sotto riportata tabella:

Denominazione scuola	N. Pasti alunni nell'anno	N. pasti insegnati e personale addetto alla vigilanza nell'anno	Numero medio giornaliero
Asilo Niso Integrato "Raggio di sole" (gg.223)	2.200	//	10
Scuola dell'infanzia "Gino Biasi" (gg.188)	18.300	1.500	105
Scuola Primaria "Bruno Roghi" (gg 160)	14.400	1.000	96
Scuola Secondaria di Primo grado "A. Manzoni" (gg. 64)	2.200	//	34
TOTALE	37.100	2.500	245

Il predetto quantitativo è calcolato sulla base dei dati della popolazione scolastica e del trend storico di consumo dei pasti riferiti all'anno scolastico 2016/2017. Si precisa che dall'anno scolastico 2017/2018 è in funzione il servizio mensa per la scuola secondaria di primo grado.

Art. 5 - Variazioni all'importo del contratto

Le quantità di cui al precedente art. 4 sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, variazioni nell'organizzazione didattica dovute alla Riforma Scolastica), e potranno variare in più o in meno senza che la Ditta possa reclamare indennizzi di sorta.

Pertanto l'importo complessivo di aggiudicazione della fornitura è meramente presuntivo e non è impegnativo per la stazione appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente ordinati e forniti.

L'ente appaltante si riserva di apportare variazioni, in più o in meno, all'elenco dei refettori scolastici da rifornire, e/o dei turni di somministrazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo a carico dello stesso.

Il numero dei pasti potrà subire una variazione percentuale del 20 % in aumento o diminuzione, in conseguenza dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifiche apportate per esigenze scolastiche, senza che la Ditta abbia titolo a richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo offerto.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare prestazioni straordinarie inerenti i servizi appaltati su richiesta scritta del Responsabile preposto subordinatamente a preventivo circa l'onere aggiuntivo e assunzione di specifico impegno di spesa integrativo da parte della Stazione appaltante.

Art. 6 – Ubicazione del Centro cottura

Il servizio di preparazione dei pasti viene effettuato nei locali cucina siti in via Giuseppe Mazzini, all'interno della scuola dell'Infanzia di Sanguinetto.

Art. 7 – Locali e attrezzature

In ciascuno dei plessi in cui è attivato il servizio di ristorazione scolastica, la stazione appaltante metterà a disposizione della ditta un locale refettorio.

L'Ente mette inoltre a disposizione dell'Impresa per lo svolgimento del servizio l'arredo e attrezzature dei sopra menzionati locali, attrezzature per la preparazione e cottura dei pasti, lavastoviglie nei refettori forniti di locali cucina.

Verrà redatto, scuola per scuola, l'inventario dei beni e dei locali che, all'inizio dell'appalto, verranno forniti all'Impresa.

La ditta assume gli obblighi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, delle apparecchiature di cucina, degli elettrodomestici (fuochi, frigo, lavastoviglie) presenti nei singoli plessi scolastici.

La Ditta affidataria si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature dovuti a incuria o a ogni altra ragione non riducibile a usura, e s'impegna a ripristinarli in tempi rapidi entro il termine stabilito dall'Ente fatto salva la possibilità di rivalersi della cauzione definitiva.

Nel corso dell'appalto del servizio in oggetto, personale della stazione appaltante sarà incaricato di vigilare sul corretto uso di materiali, attrezzature, locali.

La Ditta affidataria assumerà i locali, i beni e le attrezzature consegnati ai soli fini inerenti al servizio definito dal presente Capitolato di appalto con l'onere di assicurarne la custodia, il corretto uso e la loro buona conservazione per il periodo di svolgimento del servizio con l'obbligo di restituirli al termine del rapporto contrattuale in buono stato ed in perfetta efficienza, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di arredi ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, degli impianti, delle attrezzature ecc. il relativo risarcimento sarà determinato di comune accordo. In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

La Stazione appaltante si farà carico delle spese di consumo di acqua, energia elettrica, gas, nonché della manutenzione ordinaria degli impianti, dei locali refettorio e dei relativi arredi.

La manutenzione straordinaria nonché i lavori o modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento della struttura o degli impianti ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione, saranno a carico della Amministrazione comunale.

Art. 8 – Caratteristiche del menù e dei prodotti utilizzati

CARATTERISTICHE DEL MENU' - INDICAZIONI GENERALI

I menù dovranno essere predisposti secondo uno schema dietetico che tenga presenti gli standard di riferimento dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati giornalieri di energia e Nutrienti) e secondo le indicazioni contenute nelle vigenti "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione

scolastica” approvate dalla Regione Veneto con Delibera della Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001 come integrate con Decreto del Dirigente Direzione Regionale Unità di Progetto Sanità animale e Igiene Alimentare n. 475 del 25.10.2008 e nelle “Linee di indirizzo nazionale per la refezione scolastica”, anno 2010, a cura del Ministero della Salute-Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti I pasti preparati, lo stato degli alimenti impiegati e il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi, devono rispondere alle indicazioni riportate nelle su citate Linee guida regionali in materia di ristorazione scolastica.

I pasti forniti dovranno rispettare nella composizione le grammature e le prescrizioni per la preparazione e cottura, come riportati nell'allegato B) al presente Capitolato speciale d'appalto.

Per tutte le scuole i menù previsti saranno due, uno per i mesi da settembre a marzo, uno per i mesi di aprile/maggio e dovranno essere strutturati in quattro settimane e saranno differenziati tra Asilo Nido integrato, Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, dovranno essere validati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS competente entro settembre per il menù invernale, entro gennaio per il menù estivo.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature)

I pasti per il Nido integrato e la Scuola dell'Infanzia saranno comprensivi anche della merenda a metà mattina che sarà a base di frutta.

Il menù potrà richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche possono essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. Il cestino comprenderà due panini realizzati con prosciutto cotto o crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito un panino ed una porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente), un succo di frutta (in tetrapak da 200 ml), una merendina, un frutto nella quantità e qualità corrispondenti al valore nutrizionale indicato nelle tabelle dietetiche acqua minerale da 500 ml., n. 2 tovaglioli a perdere, n. 1 bicchiere a perdere.

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

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico la stazione appaltante attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere.

Il menù che sarà concordato, completo di indicazioni sugli ingredienti dei vari piatti e di altre informazioni nutrizionali come previsto dalle Linee Guida regionali in materia di ristorazione scolastica e dai LARN (dell'Istituto Nazionale di Ristorazione) dovrà essere preventivamente distribuito in copia – a cura della ditta appaltatrice - a tutti i potenziali utenti per il tramite dell'Istituto Comprensivo Statale.

Dovrà essere tempestivamente trasmesso all'Ufficio Scuola del Comune per la successiva formale trasmissione all'Istituto Comprensivo.

L'Impresa dovrà provvedere altresì ad esporre il menù vigente nei refettori ed a sostituirlo tempestivamente ad ogni variazione.

La Ditta appaltatrice, dovrà depositare **ENTRO IL 30 SETTEMBRE di ogni anno** (esclusivamente su supporto informatico) presso l'ente appaltante la seguente documentazione:

- ricettario dei vari piatti, contenente l'indicazione delle informazioni nutrizionali e caloriche (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione)

- elenco dei prodotti biologici, DOP/IGP, di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta corredati di schede tecniche al fine di accertare la relativa provenienza dei relativi prodotti (indicazione delle aziende fornitrici), di certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La documentazione andrà costantemente aggiornata sempre su supporto informatico.

DIETE SPECIALI

La ditta dovrà fornire su richiesta dell'ente appaltante eventuali piatti non previsti dal menù per utenti (alunni ed anche adulti aventi diritto) che devono seguire “diete speciali” previa esibizione di adeguata e obbligatoria

certificazione medica (per celiaci, diabetici, neuropatici, obesi; affetti da allergie); tali pasti avranno il costo di un pasto normale.

Dovrà altresì garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose presenti nella scuola.

Una volta predisposta la Dieta, prima di iniziarne la somministrazione, questa deve essere trasmessa alla famiglia, al S.I.A.N. dell'U.L.S.S. locale per la validazione e per conoscenza all'ente appaltante. Resta inteso che il riferimento della famiglia, per eventuali richieste di modifica o integrazioni della dieta speciale, resta sempre la Ditta.

Le diete speciali dovranno essere opportunamente adeguate, da parte della Ditta, ad ogni cambio di menù da invernale a estivo e viceversa, o variazione del menù in vigore e di seguito trasmesse alla famiglia, al S.I.A.N. dell'U.L.S.S. locale e per conoscenza all'ente appaltante.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata (specificando, rispetto al menù standard, la pietanza da sostituire e le alternative proposte nel rispetto degli equilibri dietetici nutrizionali, minimizzando, per quanto possibile, la differenziazione rispetto al menù standard) e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui è destinata e la tipologia della dieta, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori idonei.

In particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o no, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario. Il menù dovrà essere il più possibile attinente a quello generale.

Si rinvia infine all'art. 35 per il trattamento dei dati sensibili degli utenti con dieta speciale.

La Ditta è tenuta ad elaborare per ciascuna Scuola, un "quaderno" contenente le diete speciali in vigore nella Scuola stessa, con indicato il nome dell'utente, le problematiche di cui è affetto, i cibi che deve evitare e una copia del menù speciale che gli viene somministrato (contenente settimana, giorno e pietanza alternativa somministrata rispetto al menù standard). Tale "quaderno" deve essere tenuto presso ciascun refettorio, ove la scuola consuma il pasto e deve essere messo a disposizione di: insegnanti, incaricati dall'ente appaltante (dipendenti, Dietista, Comitato Mensa ecc.) per gli opportuni controlli e verifiche.

Suddetto giornale deve essere costantemente aggiornato ad ogni modifica dei menù speciali, sia per le variazioni richieste dell'utente, sia per le variazioni apportate al menù standard.

Per motivi di privacy il giornale deve essere riposto in un armadio o cassetto chiuso a chiave e ne sarà responsabile il personale della Ditta assegnato a ciascun Refettorio scolastico.

Le modalità di cui sopra dovranno essere rispettate, per i bambini con dieta speciale, anche nel caso di somministrazione delle eventuali merende mattutine o altre iniziative promosse a favore delle Scuole.

In caso di indisposizione temporanea – documentata da apposita richiesta scritta del genitore e adeguata certificazione medica in caso di durata superiore a 5 giorni – di qualche utente che ne faccia richiesta, è prevista altresì la fornitura oltre al menù del giorno di una cosiddetta "Dieta in bianco" fino ad un massimo del 5% dei pasti consegnati per plesso scolastico così composto:

- primo piatto: pasta o riso in bianco;
- secondo piatto: carne magra al vapore, formaggi magri o in caso di allergie verso un componente specifico, prosciutto cotto;
- contorno: patate o carote lessate.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime impiegate dovranno essere conformi a quanto prescritto nelle *Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica* (nell'allegato 3 Schede Prodotti), approvate dalla Regione Veneto con Delibera della Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001 come integrate con Decreto del Dirigente Direzione Regionale Unità di Progetto Sanità animale e Igiene Alimentare n. 475 del 25.10.2008.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che pertanto dovranno essere di “qualità superiore”, in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Per quanto concerne le caratteristiche di alcune tipologie di prodotti si rinvia all'allegato sub A) al presente Capitolato speciale d'appalto.

La ditta dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili), i prodotti provenienti da agricoltura biologica, i prodotti di provenienza nazionale e regionale, chilometro zero/filiera corta (L.R. 25 luglio 2008 n. 7 e s.m.i), i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), STG (specialità tradizionali garantite) ed i prodotti non derivanti da O.G.M. o che non contengano O.G.M. (Legge Regionale del Veneto n. 6 del 01.03.2002).

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

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

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
 - etichettatura secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109 del 27.01.1992 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica.
 - termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
 - imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
 - integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
 - presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
 - la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
 - per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE 2073 del 15.11.2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10.05.2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
 - riconoscimento e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
 - provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto. A tal proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002. Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella scolastica (con l'obbligo del pasto campione);
 - utilizzare nella preparazione dei piatti contenenti carne bovina, solo carne di animali allevati per almeno dieci mesi in Italia ed ivi macellati ed etichettata in conformità all'art. 13 del Regolamento CE n. 1760/2000 con dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione che ne renda controllabile la filiera;
 - preferenza per i prodotti di provenienza nazionale, per i prodotti tipici all'interno dei quali si comprendono i prodotti a denominazione protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP).
- in particolare prevedere l'utilizzo dei seguenti prodotti DOP:

- prodotti caseari;

- i prodotti utilizzati dovranno provenire preferibilmente da filiera corta locale (coltivazione/produzione locale): prodotti agricoli (carni, pesce -solo per le trote-, latte, verdure, legumi, frutta -ad esclusione di banane, agrumi e mele-, uova, pasta, formaggi, affettati) provenienti dal territorio della Regione del Veneto;

- prevedere l'utilizzo dei seguenti prodotti biologici presso ogni ordine di scuola:

- pasta
- riso
- verdura e legumi
- frutta o polpa di frutta
- uova
- olio extravergine d'oliva
- yogurth

Per "prodotto biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007. Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- ⇒ da agricoltura biologica-regime di controllo CE;
- ⇒ nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- ⇒ sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.

La ditta dovrà esibire, su richiesta dell'ente, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.

Per tutto quanto non espressamente previsto si fa riferimento alle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione Veneto.

In conclusione, per quanto non espressamente evidenziato nel presente appalto, è superfluo ricordare che ciascuna ditta, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle suddette *Linee Guida regionali* ed in particolare a quanto disposto dagli Allegati 3 e 4 (ivi contenuti), parte integrante ed insostituibile del presente appalto.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contenente OGM"

Art. 9 - Variazioni quantitative e qualitative del menù

L'Ufficio della Stazione appaltante preposto alla gestione del servizio avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di somministrazione dei pasti e di organizzazione dei servizi a carico della ditta appaltatrice (orari, turni e giorni). Tali variazioni andranno comunicate per iscritto e con congruo anticipo. In relazione al numero di utenti interessati e alla capienza dei refettori potrebbe rendersi necessario attivare ulteriori turni di refezione.

Su indicazioni concordate tra la stazione appaltante, la Commissione Controllo Mensa e la ditta appaltatrice, il menù potrà subire modifiche per innovazioni motivate, o legate alla stagionalità dei prodotti o per esigenze particolari dell'utenza (es. cattiva combinazione di pietanze, scarso gradimento della specifica pietanza, scadente appetibilità per errori nella preparazione, ecc.) o su eventuali direttive fornite dall'ASL.

La Ditta appaltatrice dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù qualsiasi modifica/variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti, etc) richiesta dal competente Ufficio utilizzando i prodotti richiesti dal presente Capitolato e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.

Le variazioni ai menù saranno richieste alla Ditta con apposita comunicazione scritta e con un congruo anticipo.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta al menu senza previo assenso della Stazione appaltante. L'impresa può apportare modifiche al menu per il solo periodo limitato ad una giornata e previa adeguata comunicazione scritta nei seguenti casi di forza maggiore:

- guasto di uno o più impianti;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- interruzione temporanea del servizio per scioperi, sospensione dell'erogazione di energia elettrica o gas.

La Ditta dovrà garantire, onde far fronte alle eventuali richieste di bis, a necessità contingenti e per le attività di vigilanza e controllo, la consegna di un 3 (tre) per cento in più di pasti ordinati giornalmente per singolo refettorio.

Art. 10 – Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

La ditta appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio in conformità alle normative vigenti

I cibi devono essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità dei prodotti.

Nella preparazione dei pasti la Ditta si atterrà alle seguenti indicazioni igienico – nutrizionali:

- evitare la precottura e sovracottura (soprattutto per minestre, minestrone, verdure, pasta);
- realizzare ogni cottura analoga alla frittura in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cottura di secondi piatti preferibilmente al forno dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- cottura delle verdure preceduta da accurata mondatura e lavaggio in acqua corrente;
- evitare, per limitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (ad es. una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola ...);
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura e non nella pasta già cotta;
- **il condimento va aggiunto alla pasta poco prima di iniziare la somministrazione al fine di impedire la sovra cottura della pasta con assorbimento del sugo.**
- **Nel caso di risotti la ditta dovrà provvedere all'invio di un termos di acqua calda da aggiungere, nel caso la pietanza risulti troppo asciutta.**

Nella preparazione dei pasti non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo e altri alimenti contenenti glutammato;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti;
- alimenti o materie contenenti grassi idrogenati;
- conservanti e additivi chimici;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- cotolette o polpette di carni pronte surgelate;
- crocchette di patate.

Art. 11 – Modalità e tempi di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati presso gli istituti scolastici sulla base del numero che verrà comunicato giornalmente dagli operatori scolastici alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno di fornitura.

Tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto devono essere conformi al DPR n. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato Decreto all'art. 31.

Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in

idonei contenitori termici onde consentire, fino alla somministrazione dei pasti, il mantenimento della temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura compresa tra 1°C e 5°C, per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per il legume caldo dovranno essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore).

Per il legume freddo dovranno essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento termosigillate e con contrassegnati la destinazione del pasto, il cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta.

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per le consegne la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di appositi furgoni muniti idonea autorizzazione di cui agli artt. 43-44 D.P.R. n. 327/1980, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o di materiale liscio e facilmente lavabile. Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dall'art. 47 del citato D.P.R. n. 327/1980.

I mezzi dovranno essere in numero sufficiente a consentire le consegne nell'arco di 15 minuti al massimo, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura; l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di quindici minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Gli orari definitivi di consegna dei pasti e di inizio della somministrazione degli stessi saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla ditta appaltatrice.

Per quanto riguarda la tempistica tra fine cottura e consegna dei pasti e tra consegna e somministrazione degli stessi si fa riferimento a quanto specificato nelle *Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica* approvate dalla Regione Veneto. Queste indicazioni vanno seguite anche in caso di più turni di somministrazione.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi quotidianamente al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicati numero dei pasti, il nome del plesso, la data e l'ora di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto e verrà consegnato all'Ufficio della Stazione appaltante per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione dei corrispettivi mensili.

Art. 12 – Consegne inaccettabili

Qualora a seguito di controlli all'atto di somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di 65° o presentino problemi di mancato rispetto al menù, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma la stazione appaltante provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 29.

Art. 13 – Modalità di esecuzione del servizio

La distribuzione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro consegna nei singoli plessi e nel rispetto degli orari concordati e definiti con le Istituzioni Scolastiche.

Nelle scuole i pasti dovranno essere somministrati da personale della ditta stessa con un numero di addetti adeguato in modo tale da garantire la qualità e il regolare svolgimento del servizio e dovrà essere comunque garantito **un rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero degli utenti serviti pari a 1:60 presso ciascun refettorio e per ciascun turno e pari a 1:40 per quanto riguarda il refettorio della Scuola dell'Infanzia.**

E' da intendersi che dal 31° commensale eccedente i 60 e dal 21° eccedente i 40 è obbligatorio l'inserimento di un'ulteriore unità distributiva e così via per i multipli di 60 e 40.

In caso di necessità la stazione appaltante potrà comunque ordinare lo svolgimento del servizio in più turni e chiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

Per ciascun refettorio la ditta dovrà provvedere alla fornitura di:

- stoviglie (piatti e bicchieri) e posate in materiale a perdere biodegradabile per i refettori della scuola primaria ed il refettorio della scuola secondaria di primo grado; presso i refettori delle scuole dell'Infanzia e dell'asilo nido integrato stoviglie in materiale non a perdere (piatti, bicchieri e posate) forniti dalla stazione appaltante;
- tovagliette e tovaglioli di carta;
- caraffe in plastica resistente infrangibile e resistente ai graffi, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni a integrazione del materiale presente qualora necessario;
- contenitori per la frutta ed il pane igienicamente idonei, ad integrazione del materiale presente qualora necessario;
- utensili necessari alla somministrazione in acciaio inox (spatole, pinze, mestoli);
- quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto di vino, sale iodato fine, limone).

Le stoviglie e le posate a perdere, ai sensi del D.M. 21.3.1973 dovranno risultare in materiale in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, non dovranno spezzarsi né piegarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare le pietanze, frutta inclusa.

I tovaglioli devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo dim. 33x33 cm., peso medio 3,2 gr.

Tale materiale dovrà essere fornito in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

In caso di necessità la Ditta dovrà provvedere a integrare la dotazione di stoviglie, posate, vassoi ed altro materiale in uso presso i refettori qualora insufficienti o se richiesto dalla stazione appaltante in relazione all'organizzazione del servizio di distribuzione o qualora il materiale presente si rendesse inutilizzabile per rottura o scheggiamento.

Tale materiale dovrà essere integro ed in buone condizioni oltre che in materiale ritenuto idoneo per l'utilizzo.

Dovrà inoltre garantire la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie nei relativi refettori.

La ditta dovrà pertanto indicare in apposito elenco trasmesso almeno 7 giorni prima dell'avvio del servizio l'attrezzatura messa a disposizione che recapiterà a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.

Il personale della ditta dovrà provvedere alle seguenti operazioni:

preparazione dei tavoli con collocazione di caraffe riempite di acqua e quant'altro necessario alla consumazione dei pasti; collocazione anche di stoviglie, posate, tovaglioli e tovagliette;

1. somministrazione dei pasti con la modalità:

- al tavolo nei refettori del nido e della scuola dell'infanzia;
- self – service nei refettori della scuola primaria e nel refettorio della scuola secondaria di primo grado;

2. al termine del pasto sparcchiamento dei tavoli;
3. per le Scuole dell'Infanzia uso della lavastoviglie in dotazione per il lavaggio di stoviglie e posate sporche con la fornitura dell'apposito detersivo; tale operazione dovrà essere eseguita subito dopo la conclusione del pranzo. Settimanalmente, la Ditta dovrà provvedere alla sanificazione e disincrostazione della lavastoviglie;
4. rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate; tutti i rifiuti prodotti all'interno delle mense scolastiche dovranno essere conferiti negli appositi cassonetti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche vigenti secondo le indicazioni della ditta raccolta dei rifiuti comunque secondo il regime di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani; lo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni va effettuato regolarmente, servendosi degli appositi recipienti con coperchio; i recipienti vanno svuotati quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio. I bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti. La Ditta deve procurare dei contenitori in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolti i rifiuti; i contenitori devono essere costruiti in materiali a lunga durata, non devono produrre cessioni né assorbire liquidi. Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti;
5. riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori;
6. ritiro dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo per la loro pulizia e sanificazione;
7. rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione; a cadenza settimanale la Ditta dovrà provvedere alla pulizia straordinaria di tali locali e alla sanificazione delle attrezzature.

La pulizia dei locali adibiti a refettorio comprenderà anche l'igiene e sanificazione di pavimenti, muri ed infissi, il lavaggio, pulizia e disinfezione straordinaria prima dell'avvio dell'anno scolastico e al termine dello stesso, oltre che in occasione delle festività di Natale e Pasqua.

Periodicamente, inoltre, l'Appaltatore dovrà provvedere alla disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione delle aree, dei locali, delle macchine, delle attrezzature, degli arredi e di tutto ciò che è utilizzato per la gestione del servizio secondo un piano preventivo adottato e trasmesso alla Stazione appaltante.

Il materiale e le attrezzature (detersivi, strofinacci, ecc) per la pulizia e sanificazione di attrezzature, arredi e locali saranno a carico della Ditta.

Sarà a carico della Ditta la manutenzione ordinaria e straordinaria della lavastoviglie con approvvigionamento del detersivo e del brillantante. Sarà a carico della Ditta comunque la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie.

In tutti i plessi scolastici il personale della ditta dovrà provvedere alle operazioni sopra descritte nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dalle Autorità scolastiche competenti e dalla Stazione appaltante.

Art. 14 – Somministrazione dei pasti

Indicazioni generali

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve:

prima di iniziare la distribuzione

- togliere anelli, braccialetti, orologio, collane ed orecchini (i vari tipi di piercings devono essere tolti o coperti da appositi cerotti),
- lavarsi le mani, (le cui unghie non devono avere traccia di smalto) con acqua calda e sapone;
- indossare il camice, guanti, cuffie, mascherina ed apposite calzature;
- foruncoli ed abrasioni infette devono essere protetti con appositi cerotti;

- il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate non intervengano nelle diverse fasi della distribuzione;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature, prima di inserirlo nel carrello termico, in tempo utile per consentire eventuali sostituzione. Tale operazione deve essere rapida e non prevede l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento delle temperature, subito richiusi collocati nel carrello scaldavivande e/o nel contenitore isoteramico. A tal fine la ditta appaltatrice deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno $\pm 0,25^\circ$. La ditta appaltatrice dovrà, nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti; qualora a seguito di rilevazione di temperatura, il prodotto non risultasse conforme, l'eliminazione dello stesso dovrà avvenire obbligatoriamente nel plesso scolastico e dovrà essere registrata su apposita documentazione, predisposta dalla ditta appaltatrice e mantenuta nel Manuale di Autocontrollo;
- effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo da somministrare ad ogni alunno in riferimento alle tabelle del peso a cotto; nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori venisse riscontrato qualche problema si dovrà avvertire immediatamente il Centro Cottura e l'Ufficio della Stazione appaltante per gli adempimenti connessi; il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, nella porzionatura, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, secondo quanto previsto dal Capitolato, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto come previsto dalle tabelle di conversione contenute nelle Linee Guida Regionali in materia di ristorazione scolastica;

durante la distribuzione

- lo scodellamento deve avvenire solo in presenza degli alunni seduti ai tavoli nel locale adibito a mensa o presenti nel caso della modalità self - service;
- distribuire la quantità di prodotto presente rispettando le grammature proposte nelle Tabelle
- il sugo di condimento va messo sui primi piatti asciutti solo al momento di servirli;
- anche il condimento con il formaggio sarà effettuato all'atto del consumo del pasto; il formaggio da utilizzare sarà grana padano o parmigiano reggiano
- olio, aceto e sale non vanno posizionati sui tavoli, ma il condimento delle pietanze va fatto direttamente nel contenitore e al momento della somministrazione;
- la distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati;
- il ritiro dei piatti sporchi tra il primo e il secondo piatto fatta salva la modalità self-service;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno consumato il primo piatto, fatta salva la modalità self-service. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente concordati con l'Ente appaltante e la Scuola;
- la frutta va distribuita dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con le autorità scolastiche;
- a seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino ad esaurimento del prodotto;
- per le Scuole dell'Infanzia è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura e taglio della frutta.
- Indicazioni per diete speciali
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30/45 minuti in modo da garantire un tempo di almeno 30 minuti per il consumo dei pasti;

Per quanto riguarda la distribuzione delle “diete speciali” – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto alla distribuzione, dovrà seguire la seguente procedura:

- approntare con la massima cura il posto a tavola destinato al consumo del pasto “dieta speciale”, ponendo particolare attenzione alla pulizia e alla sanificazione di superfici e stoviglie;
- controllare con estremo scrupolo che il pasto, che si sta per servire, corrisponda all'utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o

lacerazioni e che non si configuri in alcun modo la possibilità di contatto o “contaminazione” con altri alimenti o agenti esterni. In caso di dubbi sulle porzioni da servire, o sull’integrità degli involucri, chiamare subito il Responsabile del centro di cottura e non servire la “dieta speciale” se non si è proprio sicuri di non mettere a repentaglio la salute del bambino;

- consegnare le porzioni all’utente, aprendo, in presenza dell’insegnante, la confezione sigillata, prestando la massima attenzione a non toccare il cibo se non con stoviglie che siano sicuramente pulite e igienizzate.

Indicazioni per diete per motivi religiosi

Per quanto riguarda la distribuzione delle “diete per motivi religiosi” – che dovrà avvenire alla presenza di un insegnante – il personale addetto alla distribuzione, dovrà seguire la seguente procedura:

- controllare con estremo scrupolo che il pasto, che si sta per servire, corrisponda all’utente a cui è destinato e che tutte le sue componenti siano confezionate in modo corretto, che gli involucri non presentino fori o lacerazioni;
- consegnare le porzioni all’utente, aprendo, in presenza dell’insegnante, la confezione sigillata.

Art. 15 – Continuità del servizio

Il servizio non deve subire interruzioni. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, impraticabilità delle strade ...) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta purché comunicate tempestivamente alla controparte. In tale caso se necessario l’ente appaltante provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della Ditta.

Nel caso di sciopero del personale scolastico la ditta dovrà essere preavvisata possibilmente entro le ore 12.00 del giorno antecedente la fornitura dei pasti.

L’attivazione o meno del servizio in relazione allo sciopero sarà comunque comunicato entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice tale da impedire l’effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le ore 12.00 del giorno antecedente a quello di fornitura dei pasti nel rispetto delle norme vigenti in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. La Ditta si impegna comunque a ricercare soluzioni alternative anche attraverso la fornitura di piatti freddi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con l’Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell’Azienda ULSS.

Nell’ipotesi di impedimenti tecnici alla fornitura (interruzioni di energia elettrica, di erogazione del gas o guasti), che dovranno essere immediatamente comunicati e adeguatamente giustificati, la Ditta appaltatrice si impegna a fornire pasti freddi nei limiti delle contingenti possibilità, per un massimo di giorni 2 (due).

Inoltre, nel caso in cui la Ditta aggiudicataria temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di svolgere regolarmente il servizio con continuità, dovrà tempestivamente darne comunicazione alla stazione appaltante, provvedendo altresì, in accordo con la stessa, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l’Ente appaltante, ad assicurare comunque il servizio mediante altra Ditta autorizzata alla refezione scolastica.

In caso di inottemperanza è fatta salva, comunque, l’applicazione, nei casi previsti, delle penalità e della procedura di risoluzione unilaterale previste nei successivi articoli.

L’interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all’appaltatore, ai sensi dell’art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale.

L’Ente si riserva di sostituirsi senza formalità di sorta alla ditta per l’esecuzione d’ufficio del servizio con rivalsa delle spese e di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Anche in caso di emergenza dovranno applicarsi le modalità previste all’art. 11 per quanto riguarda il trasporto. Inoltre dovrà essere conservato un campione rappresentativo del pasto come indicato all’art. 21. In nessun caso dovrà essere messa a rischio la qualità igienico – sanitaria del pasto.

Art. 16 – Ritardi nelle consegne

In caso di ritardo nelle consegne dei pasti dovuto a cause di forza maggiore (es. calamità naturali, nevicate, impraticabilità delle strade ecc..) non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 29 del presente Capitolato.

Art. 17 – Oneri a carico della Stazione appaltante

In relazione al presente Capitolato la stazione appaltante s'impegna:

- a) al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 23;
- b) alla fornitura di tutte le attrezzature e gli arredi necessari per i refettori ed i locali cucina;
- c) a farsi carico delle spese di energia elettrica, gas, acqua, asporto rifiuti nonché di quanto necessario per il funzionamento degli impianti nei refettori dei plessi scolastici;
- d) la manutenzione ordinaria e straordinaria (di competenza dell'Amministrazione Comunale) di locali, impianti, arredi presenti nei refettori con eccezione delle attrezzature ed apparecchiature disponibile nel locale cucina;
- e) all'assicurazione dei locali e delle attrezzature di proprietà;
- f) a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, lettera b), del D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 18 – Personale – aspetti previdenziali, assicurativi e di sicurezza del lavoro

La Ditta appaltatrice è tenuta all'esatta osservanza della normativa vigente in materia di sicurezza, igiene dei lavoratori e prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali sul lavoro nonché in materia di assicurazioni sociali (invalidità, vecchiaia, disoccupazione, etc.).

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi dovuti ad INPS ed INAIL posti a carico del datore di lavoro sulla base della normativa di riferimento. A tale proposito l'ente appaltante in occasione dei pagamenti provvederà ad acquisire la certificazione DURC relativa alla regolarità e correttezza contributiva.

La Ditta si impegna all'osservanza di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui viene prestato il servizio, nonché delle vigenti disposizioni di legge in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. La ditta si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta appaltatrice sarà tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva". La ditta aggiudicataria è obbligata a rispettare le norme relative all'assunzione mediante passaggio diretto del personale dell'impresa cessante, addetto allo svolgimento dei servizi presso le scuole (distribuzione pasti e pulizie).

E' obbligatorio al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenersi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008. A tale proposito la ditta appaltatrice dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;

La Ditta deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 DPR 327/1980) da indossare tutte le ore di servizio, dispositivi di protezione individuale come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 nonché apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e la denominazione del Datore di lavoro.

La ditta, sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere formato professionalmente ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica ed in particolare sulle seguenti materie:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Pulizia e sanificazione;
- Sicurezza ed antifortunistica all'interno delle strutture di produzione e somministrazione;
- Primo Soccorso e prevenzione incendi.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere costantemente presente nel numero prestabilito presso ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con altro personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità ed esperienza. La stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi con particolare riferimento al rapporto con gli utenti e alle modalità di espletamento del servizio. In tale caso la Ditta dovrà provvedere alla sostituzione con urgenza.

Dovrà avere altresì a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli.

Detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio dell'ente e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni al personale preposto al controllo del servizio.

Essa è in ogni caso obbligata a presentare prima dell'attivazione del servizio l'elenco nominativo del personale impiegato compresi i soci - lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), di qualifica e curriculum nonché il piano di formazione previsto comprese le eventuali successive variazioni. Dovrà in particolare comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio di cui all'art. 19.

Tale elenco con la relativa documentazione dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

Art. 19 – Responsabile del servizio

La ditta aggiudicatrice dovrà comunicare alla stazione appaltante, entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio, il nominativo del Responsabile di servizio, con funzioni di supervisione e controllo, che abbia la facoltà ed i mezzi per intervenire nell'adempimento degli oneri contrattuali.

Il Responsabile di servizio ha il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'ente appaltante e gli altri soggetti (es. Comune, Autorità scolastiche, Autorità sanitaria) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con il Responsabile di servizio, dovranno intendersi fatte direttamente alla ditta aggiudicatrice stesso.

Il Responsabile di servizio deve essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 9.00 alle ore 14.30 di ogni giorno nel quale viene svolto il servizio, mediante telefono cellulare fornito a proprie spese dalla ditta aggiudicatrice.

Esso dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dall'Ente appaltante per il controllo dell'andamento dei servizi e sarà la persona delegata a partecipare eventualmente ad incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

Art. 20 - Garanzie di igiene

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la produzione, preparazione, confezionamento, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Il Centro di Cottura dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il Reg. CE 852/2004 e s.m.i. Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dalla Stazione appaltante. La ditta dovrà fornire, a richiesta, all'ente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, relativi alle fasi di preparazione dei pasti.

La ditta utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i.

Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema HACCP l'Impresa aggiudicataria dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre-operativi.

Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACPP.

Art. 21 – Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta appaltatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione “campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione”.

I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 22 – Vigilanza sull'esecuzione della fornitura

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la

vigilanza sullo svolgimento del servizio verrà svolto dalla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'ente si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i refettori, le attrezzature, i mezzi e le modalità di trasporto, avvalendosi anche dei membri della Commissione Controllo Mensa presente nelle scuole e di personale esperto appositamente incaricato al fine di verificare la qualità delle prestazioni e delle materie prime utilizzate, il rispetto delle norme igieniche, la rispondenza alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'ente potrà in qualsiasi momento e a sua discrezione richiedere un controllo igienico – sanitario all'Ufficio Igiene dell'ULSS competente relativamente al rispetto della normativa igienico – sanitaria, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle previste autorizzazioni sanitarie.

Controlli potranno essere effettuati durante la somministrazione dei pasti nei locali adibiti a refettorio per verificare la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali.

A tal proposito l'ente potrà avvalersi in particolare della collaborazione dei rappresentanti della Commissione Controllo Mensa. In tale caso il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico – sanitarie e secondo le modalità d'accesso concordate con l'ente appaltante e le autorità scolastiche e riguarderà l'appetibilità del cibo e il suo gradimento, la qualità degli alimenti, la conformità al menù ed in generale il corretto funzionamento della refezione.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, i rappresentanti della Commissione o gli incaricati preposti redigeranno dei verbali con indicazione delle eventuali irregolarità riscontrate, copia dei quali sarà inviata alla stazione appaltante.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto nel termine di 48 ore dall'accertamento dell'inadempienza, delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Ente appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'ente si riserverà la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 29.

La Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai refettori, ai locali cucina e magazzino fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Potrà altresì essere invitata alle riunioni per l'esame di specifici argomenti.

Art. 23 – Servizio aggiuntivo - Pagamenti – Revisione Prezzi

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere all'attivazione a sua cura e spesa un sistema informatico di prenotazione dei pasti presso tutti i locali di somministrazione. La ditta appaltatrice deve predisporre supporti strumentali Hardware e Software necessari per la gestione automatizzata della rilevazione delle presenze.

La ditta appaltatrice dovrà garantire, per tutta la durata dell'affidamento del servizio, oltre alla fornitura dell'hardware e del software, dell'istruzione a tutte le figure dell'ente interessato dal progetto di informatizzazione, la funzione degli impianti hardware con un regolare contratto di manutenzione per tutta la durata dell'appalto con la ditta fornitrice.

Tutti i supporti e le attrezzature acquistate dalla ditta appaltatrice per la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti, al termine della durata dell'appalto, rimarranno di proprietà del Comune.

La ditta appaltatrice dovrà assicurare al Comune la possibilità di accesso on line ai dati sulla gestione informatizzata.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria utilizzasse una procedura software diversa da quella in uso, dovrà, autonomamente provvedere al caricamento di tutti i dati degli utenti ed i crediti ed i debiti in essere.

I pagamenti dei corrispettivi, relativamente ai pasti effettivamente ordinati e consegnati, verranno eseguiti dall'ente su presentazione di regolare fattura distinta per ogni scuola per il servizio svolto il mese precedente, entro sessanta giorni dalla presentazione della fattura stessa.

In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte dell'ente appaltante nei confronti dell'Impresa è la verifica della corretta ed effettiva prenotazione ed erogazione dei pasti. Il pagamento dei corrispettivi è subordinato all'acquisizione d'ufficio del D.U.R.C. (documento Unico di Regolarità Contributiva) da parte della stazione appaltante ai sensi dell'art. 16 comma 2 della L. n. 2/2009 recante conversione del D.L. n. 185/2008. La dichiarazione acquisita produce i suoi effetti ai fini della rata successiva. In caso di ottenimento del Documento Unico di Regolarità Contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento sospende il pagamento e appena determinato l'esatto ammontare del credito dovuto agli enti previdenziali ed assicurativi trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. In caso di inadempimento retributivo dell'esecutore dell'appalto si applica l'art. 5 del D.P.R. n. 207/2010. Come prescritto dal DPR 602/1973 e dal D.M. 40/2008 la stazione appaltante prima di liquidare le fatture di importo superiore a €. 10.000,00 al netto dell'I.V.A. trattenuta ai sensi della normativa in materia di split payment verificherà se l'aggiudicatario risulti o meno inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico dell'impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo l'impresa dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente Capitolato. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'ente tutti i servizi, le prestazioni e tutte le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi. Il corrispettivo contrattuale si intende fisso ed invariabile per il periodo dal 1° settembre 2018 al 31 agosto 2019. A partire dall'inizio dell'anno scolastico 2019/20 si procederà annualmente, su richiesta scritta della Ditta aggiudicataria all'aggiornamento del prezzo contrattuale sulla base della variazione annuale (da luglio anno precedente a luglio anno corrente) dell'indice generale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati registrato dall'ISTAT. Il primo aggiornamento avrà effetto dal 1° settembre 2019 e sarà valido per tutto l'anno scolastico 2019/2020. In assenza di richiesta di adeguamento entro il mese di settembre verrà automaticamente confermato l'ultimo prezzo concordato tra le parti.

Art. 24 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche.

In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i. L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente ha notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3.

In tale caso l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia in cui ha sede l'impresa della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 25 – Responsabilità ed obblighi assicurativi

La Ditta si obbliga a sollevare la Stazione appaltante da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

È sempre responsabile sia verso la stazione appaltante che verso i terzi, rimanendo a suo esclusivo carico ogni risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della medesima, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento senza diritto di rivalsa o compensi nei confronti dell'ente, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici per:

- infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa e a terzi;
- danni a persone subiti dai propri dipendenti, dagli utenti del servizio, dai non dipendenti che partecipano alle attività ed in ogni caso verso terzi, compresi eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dai cibi contaminati, avariati o inadeguati distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato;
- danni a cose derivanti da fatto o comportamento doloso dei propri dipendenti e degli utenti del servizio.

È a carico della ditta appaltatrice ogni onere assicurativo e previdenziale riguardante gli operatori impegnati per l'esecuzione del presente contratto come sotto meglio specificato:

- **R.C.T.** La ditta appaltatrice ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi durante il servizio, presso una primaria compagnia di assicurazioni dei danni subiti dagli assistiti/alunni.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. deve prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di € 5.000.000,00 (cinquemilioni/zero) per sinistro.

Tra gli "assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre la ditta appaltatrice, il Comune di Sanguinetto, i suoi amministratori, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.T. deve, inoltre, risultare espressamente estesa, a parziale deroga dell'art.1900 c.c. alla colpa grave degli assicuratori.

La polizza deve essere almeno estesa ai seguenti rischi:

- R.C. dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;
- Richieste di risarcimento pervenute all'assicurato anche in relazione ai danni che le imprese appaltatrici e/o persone che prestano i loro servizi per commissione/delega/appalto e che possono cagionarsi l'un l'altro, inclusa la responsabilità personale dei dipendenti di dette società;
- Danni a terzi da interruzione o sospensioni totali di attività;
- Danni a terzi da incendio;
- Danni a terzi da inquinamento accidentale;
- Danni a cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori;
- Danni da proprietà e conduzione a qualunque titolo di beni mobili, immobili e loro pertinenze, di strutture, di impianti, di condutture e di quant'altro destinato allo svolgimento del presente appalto a ciò in qualsiasi modo riconducibile;
- Danni a cose in consegna e custodia (comprese le cose consegnate e non consegnate).

La polizza R.C.T. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

R.C.O. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di stipulare apposita polizza per la copertura della responsabilità civile verso i prestatori di lavoro e i parasubordinati (R.C.O.), ai sensi:

- a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i.;
- b) del D.Lgs 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i.;
- c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), presso una primaria compagnia di assicurazione e riferita specificatamente al presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. deve prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze della ditta appaltatrice, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di €

3.000.000,00 (tremilioni/zero) per sinistro, con il limite di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/zero) per prestatore di lavoro/parasubordinato.

Tra gli "assicurati" devono espressamente essere compresi, oltre alla ditta appaltatrice, il Comune di Sanguinetto, i suoi amministratori, i prestatori di lavoro e consulenti, eventuali subappaltatori e fornitori.

La polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa;

- a parziale deroga dell'art. 1900 c.c. alla colpa grave degli assicurati;
- alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa.

La polizza R.C.O. deve essere mantenuta in vigore fino alla data del rilascio del certificato di regolare esecuzione del servizio.

I rischi non coperti dalle polizze sopra descritte, gli scoperti e le franchigie di intendono a carico della ditta appaltatrice.

Qualora la ditta appaltatrice disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, può ottemperare agli obblighi sopra indicati corredando le medesime di appendice dalle quali risultino che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore del Comune di Sanguinetto.

Copia delle polizze, specifiche, o come appendice alle polizze esistenti, conforme agli originali ai sensi di legge, dovranno essere consegnate all'Amministrazione entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, unitamente alla quietanza d'intervenuto pagamento dei premi. Queste ultime dovranno essere presentate con la periodicità prevista dalle polizze stesse, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della ditta appaltante durante l'esecuzione del servizio.

Art. 26 – Deposito cauzionale

L'offerta deve essere corredata di una garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo a base di gara, costituita con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 nei casi ivi previsti.

A garanzia degli obblighi contrattuali assunti la ditta affidataria presenterà la cauzione definitiva pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto di aggiudicazione dell'appalto, salvo quanto prescritto dall'art. 103, del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% (cinquanta per cento) ai sensi del comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 nei casi ivi previsti.

La garanzia può essere costituita nelle seguenti forme:

- polizza assicurativa prestata da società assicuratrice all'uopo abilitata ai sensi della L. n. 348/1982;
- fideiussione bancaria da prestarsi da parte di Istituto di credito all'uopo abilitato ai sensi del DPR 635/1956;
- fideiussione rilasciata da intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente:

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

La garanzia dovrà essere presentata prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso. La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Tale cauzione garantirà l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che l'Ente appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo, per l'Ente, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta affidataria sarà obbligata a reintegrare la cauzione, di cui l'Ente abbia dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Tale cauzione resterà vincolata fino alla scadenza del contratto, comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia, e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Art. 27 – Affidamento del servizio in pendenza di contratto

Essendo il servizio di ristorazione scolastica un servizio essenziale, di interesse pubblico, l'Amministrazione procedente si riserva la facoltà di procedere all'affidamento del servizio in pendenza della stipula del relativo contratto. Alla scadenza dell'appalto, la ditta aggiudicataria è tenuta a continuare il servizio alle medesime condizioni, nelle more dell'aggiudicazione di una nuova gara su eventuale semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante

Art. 28 – Stipulazione del contratto

Dopo l'aggiudicazione definitiva e decorsi almeno 35 giorni dalla comunicazione ai controinteressati del relativo provvedimento che deve avvenire nel termine di 5 giorni, la ditta sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- cauzione definitiva come previsto all'art. 26;
- polizza assicurativa di cui all'art. 25;
- dichiarazione di nomina del responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e indicazione degli addetti al Primo Soccorso e Antincendio;
- ricevuta del deposito delle spese di contratto, registro e bollo;

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta nei termini assegnati o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria.

In tale caso l'ente si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 29 - Inadempienze e penalità

Nell'esecuzione del servizio, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato.

Stante la giovanissima età degli utenti ed in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare controlli quotidiani della qualità, l'ente si rimette alla correttezza professionale dell'imprenditore. Al contempo fa presente che a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge, contenute nel presente capitolato, si riserva la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata e accertata violazione di tali norme.

CONSEGNE

Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- utilizzo di contenitori termici e/o gastronomici, con caratteristiche diverse da quelle indicate in sede di offerta, oppure deficitari nella loro integrità;
- mancato rispetto dei tempi di consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti presso ogni plesso scolastico;
- mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consegna degli stessi come previsto dall'art. 11 del presente capitolato;
- mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

MENU'

Da € 1.000,00 ad € 10.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- mancato rispetto delle norme relative agli standard previsti dalle tabelle previste nelle linee guida regionale;
- mancato rispetto delle norme previste per i menù;
- mancata o inadeguata predisposizione di menu personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale;
- uso di prodotti diversi, per la preparazione dei pasti, rispetto a quanto prescritto nel presente Capitolato;
- somministrazione dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza e di salute) preparata con alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbia determinato un danno;
- difformità riscontrata per non rispetto;
- mancata consegna, totale o parziale dei pasti veicolati nella singola sede scolastica (in tale caso la penale crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate).

PERSONALE

Da € 500,00 ad € 1.000,00 per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero previsto.

STANDARDS IGIENICO-SANITARI

Da € 500,00 ad € 1.500,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- inadeguata igiene delle attrezzature, dei contenitori e degli automezzi;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti e alla somministrazione;
- fornitura di cibi incommestibili (per bruciatura, cottura insufficiente, mancanza di sale, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato);
- per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti al momento della consegna dei pasti alla singola scuola; per consegna di prodotti confezionati scaduti.

Da € 1.000,00 ad € 20.000,00 per ognuna delle seguenti inosservanze:

- ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti veicolati consegnati alle singole scuole;
- per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate);
- per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana (in tal caso la misura della penale crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate).

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui all'art. 30.

Per reiterati inadempimenti e gravi violazioni agli obblighi contrattuali, a giudizio insindacabile dell'Ente, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità di cui all'art. 31.

Art. 30 – Contestazione delle inadempienze

In caso di accertate omissioni, la Ditta riceverà la contestazione in forma scritta per via PEC, con l'indicazione dell'inadempimento riscontrato e l'ammontare della penale prevista. La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni scritte, anche via PEC, entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

In caso di mancato invio nei termini delle controdeduzioni o in caso di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste all'art. 29. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

L'Ente provvederà a trattenere l'ammontare dell'eventuale penalità in sede di liquidazione del corrispettivo, ferma restando la facoltà di applicare le sanzioni mediante incameramento della cauzione, oppure, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Art. 31 – Risoluzione del contratto

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale di diritto le seguenti ipotesi:

- a) perdita anche di uno solo dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e dei requisiti professionali previsti per l'aggiudicazione del servizio;
- b) carenza delle prescritte autorizzazioni previste dalla normativa che disciplina il servizio a cui l'aggiudicatario deve scrupolosamente attenersi e costantemente adeguarsi ancorché non espressamente richiamate nel presente Capitolato;
- c) in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa per frode;
- d) cessione in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente Capitolato;
- e) mancata osservanza delle norme relative al divieto di subappalto totale o parziale della gestione del servizio;
- f) per gravi violazioni agli obblighi retributivi, previdenziali, assistenziali, assicurativi e di sicurezza sul lavoro;
- g) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- h) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007 e s.mm.ii.;
- i) per gravi e reiterate violazioni di norme igienico – sanitarie ed inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ASL, NAS;
- j) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente Capitolato, relative alle condizioni igieniche, alle caratteristiche merceologiche, alle norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
- k) nel caso di insufficienze, violazioni totali o parziali delle condizioni e degli obblighi contrattuali che rivestano gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio;
- l) per mancato utilizzo nelle transazioni derivanti dal presente contratto del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L. 136/2010.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente appaltante, in forma di lettera raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

L'ente appaltante si riserva, inoltre, di disporre la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente, nei seguenti casi:

- mancato inizio del servizio nel termine comunicato;
- per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;

- contegno abituale scorretto da parte del personale dell'appaltatore durante l'espletamento del servizio;
- per reiterati e gravi inadempimenti nell'arco della vigenza contrattuale;
- per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del codice civile.

Nei casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'aggiudicatario con lettera raccomandata A.R. e anticipata via fax, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) per la presentazione di eventuali repliche.

In caso di risoluzione del contratto la Ditta incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata dall'Ente appaltante, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, ed è tenuta, nel rispetto degli obblighi contrattuali, a garantire la prosecuzione dell'appalto fino al subentro del nuovo gestore, ferma restando la facoltà dell'Ente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio imputando all'appaltatore le eventuali spese sostenute per garantire il servizio.

Alla ditta sarà dovuto soltanto il corrispettivo contrattuale spettante per le prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute. L'aggiudicatario riconosce all'Ente appaltante il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione del contratto per fallimento o per grave inadempimento dell'appaltatore, l'Ente appaltante si riserva di interpellare progressivamente i concorrenti presenti in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la propria migliore offerta. L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già offerte in gara dal soggetto interpellato fino al quinto migliore offerente (art. 110 comma 1 D.Lgs. n. 50/2016). Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Ente si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti terzi, con addebito all'impresa inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Inoltre ai sensi dell'art. 1373 del C.C. qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione del servizio per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, oppure al verificarsi di situazioni operative od ambientali che rendano non correttamente eseguibile il servizio oppure qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte le esigenze dell'appalto per gravi motivi, all'ente appaltante è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto d'appalto con un preavviso da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera Raccomandata a/r almeno 90 (novanta) giorni.

Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

E' attribuita alla ditta appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio all'ente appaltante e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi

Art. 32 – Esecuzione in danno

Indipendentemente da quanto previsto agli articoli precedenti, qualora l'aggiudicatario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dal contratto, l'Ente appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario stesso. Per l'esecuzione di tali prestazioni, l'Ente potrà rivalersi mediante trattative sui crediti dell'appaltatore o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tale senso, essere immediatamente reintegrato.

In ogni caso l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto.

- i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Ente e a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Art. 33- Clausola di salvaguardia

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile alla ditta appaltatrice, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto il nominativo di una ditta in possesso dei requisiti richiesti dal presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento del Comune.

La ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dalla ditta appaltante ed alle medesime condizioni previste nel Capitolato.

Art. 34 – Cessione del contratto e subappalto

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione, fatti salvi i maggiori danni accertati.

Il subappalto è consentito alle condizioni indicate dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

È ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e di pulizia dei locali oggetto di appalto.

Il subappalto è subordinato alle seguenti condizioni:

- indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare;
- impegnarsi in caso di aggiudicazione a depositare il contratto di subappalto almeno 20 (venti) giorni prima dell'inizio del servizio;
- trasmettere la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti di ordine generale di cui agli art. 80 e 83 D.Lgs. n. 50/2016 e l'insussistenza dei divieti previsti dall'art. 10 della L. n. 31.05.1965 n. 575.

E' fatto obbligo alla ditta di trasmettere entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla medesima corrisposti con indicazione delle ritenute di garanzia. Qualora non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori entro il predetto termine la stazione appaltante sospende il successivo pagamento favore dell'appaltatore.

Per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto, l'aggiudicatario è responsabile in solido dell'osservanza dei contratti collettivi e degli adempimenti in materia di sicurezza previsti dalla normativa vigente da parte del subappaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Art. 35 –Riservatezza dei dati trattati

Il Comune di Sanguinetto, titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'impresa aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati acquisiti in ragione dello svolgimento del servizio. La designazione è operata dalla data di stipula del contratto. La Ditta è tenuta all'osservanza del D.Lgs. n. 196/2003.

Alla medesima vengono in particolare impartite le seguenti istruzioni:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta dei dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare);

- non potrà comunicare a terzi salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori previa autorizzazione del titolare o in caso di urgenza con successiva informativa al titolare né diffondere dati in suo possesso né conservarli alla scadenza del contratto di appalto;
- non potrà in alcuni diffondere e/o rendere pubblici dati sensibili e/o ipersensibili;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in su possesso;
- il trattamento di dati dovrà essere limitato ai seguenti dati e finalità:
 - 1) nome, cognome, età, scuola degli alunni;
 - 2) nome, cognome, numero telefono dei genitori;
 - 3) condizioni di salute tali da richiedere l'attivazione di diete speciali;
 - 4) convinzioni religiose e/o filosofiche tali da richiedere l'attivazione di diete speciali.

Art. 36 – Controversie

Nel caso di controversie tra il Comune di Sanguinetto e la ditta aggiudicataria in ordine all'esecuzione dei adempimenti derivanti dal presente contratto competente a giudicare sarà il Foro di Verona. E' esclusa qualsiasi forma di arbitrato.

Art. 37 –Disposizioni finali

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni normative in materia di ristorazione collettiva scolastica. L'Impresa è altresì tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al precedentemente comma. Per quanto non precisato nel presente Capitolato speciale e dagli atti e documenti da esso richiamati si rimanda alle leggi e regolamenti nazionali e regionali, nonché alle disposizioni comunali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

INDICE

Art. 1 - Oggetto dell'appalto	pag. 2
Art. 2 - Regime giuridico	pag. 3
Art. 3 - Durata dell'appalto	pag. 3
Art. 4 - Importo complessivo dell'appalto	pag. 4
Art. 5 - Variazioni all'importo del contratto	pag. 4
Art. 6 – Ubicazione del Centro cottura	pag. 5
Art. 7 - Locali e attrezzature	pag. 5
Art. 8 - Caratteristiche del menù e dei prodotti utilizzati	pag. 5
Art. 9 - Variazioni quantitative e qualitative del menù	pag. 9
Art. 10 - Norme e modalità di preparazione dei pasti	pag. 10
Art. 11 - Modalità e tempi di trasporto e consegna dei pasti	pag. 10
Art. 12 - Consegne inaccettabili	pag. 11
Art. 13 - Modalità di esecuzione del servizio	pag. 12
Art. 14 - Somministrazione dei pasti	pag. 13
Art. 15 - Continuità del servizio	pag. 15
Art. 16 - Ritardi nelle consegne	pag. 16
Art. 17 - Oneri a carico della Stazione appaltante	pag. 16
Art. 18 - Personale – aspetti previdenziali, assicurativi e di sicurezza del lavoro	pag. 16
Art. 19 – Responsabile del servizio	pag. 17
Art. 20 - Garanzie di igiene	pag. 18
Art. 21 - Campionatura rappresentativa del pasto	pag. 18
Art. 22 - Vigilanza sull'esecuzione della fornitura	pag. 18
Art. 23 – Servizio aggiuntivo - Pagamenti – Revisione prezzi	pag. 19
Art. 24 - Tracciabilità dei flussi finanziari	pag. 20
Art. 25 - Responsabilità ed obblighi assicurativi	pag. 21
Art. 26 - Deposito cauzionale	pag. 22
Art. 27 - Affidamento del servizio in pendenza di contratto	pag. 23
Art. 28 - Stipulazione del contratto	pag. 23
Art. 29 - Inadempienze e penalità	pag. 23
Art. 30 - Contestazione delle inadempienze	pag. 25
Art. 31 - Risoluzione del contratto	pag. 25
Art. 32 - Esecuzione in danno	pag. 26
Art. 33 – Clausola di salvaguardia	pag. 27
Art. 34 - Cessione del contratto e subappalto	pag. 27
Art. 35- Riservatezza dei dati trattati	pag. 27
Art. 36 – Controversie	pag. 28
Art. 37 - Disposizioni finali	pag. 28
ALLEGATI	
Allegato sub A) Schede prodotto	
Allegato sub B) Composizione e preparazione menù e grammature di riferimento.	
Allegato sub C) Menù	

SCHEDE PRODOTTI

3.1 SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica, da parte della ditta appaltatrice, sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal regolamento UE n.1169/2011;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile sulle confezioni (si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o data di scadenza);
- integrità degli imballaggi e assenza di alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- impiego di mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione e a norma;
- rispetto delle temperature di trasporto e di conservazione dei prodotti alimentari secondo quanto stabilito dalla normativa vigente (come da tabella allegata);
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

In merito all'etichettatura dei prodotti alimentari, la normativa comunitaria ha subito diverse modifiche ed integrazioni; i temi ad oggi fondamentali sono:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati, a seguito dei regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE, la Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M. nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.
- Etichettatura dei prodotti allergenici ed etichettatura nutrizionale, aggiornata attraverso il Regolamento UE 1169/2011 che prevede l'obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari (allegato 2 del Regolamento) e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali (etichetta nutrizionale).

Dal 1° gennaio 2005 è in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede la rintracciabilità di filiera. A tal proposito la Regione del Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002. Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella Scolastica, Ospedaliera e delle strutture residenziali extraospedaliere.

3.2 ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - maltodestrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- **Uova e prodotti a base di uova.**
- **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato, D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattitolo.
- **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- **Senape e prodotti a base di senape.**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro** in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

3.3 TABELLE RELATIVE ALLE TEMPERATURE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE IL TRASPORTO (salvo diverse indicazioni riportate in etichetta dal produttore per alcuni prodotti)			
Prodotto	Temperatura massima durante il trasporto (°C)	Rialzo termico tollerabile per periodo di breve durata oppure T max tollerabile nella distribuzione frazionata	Normativa di riferimento
Latte pastorizzato, in confezioni	+ 4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Yogurte altri lattifermentati, in confezioni	+ 4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Ricotta	+ 4	MAX +9	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Formaggi freschi prodotti da latte pastorizzato	+ 4	MAX +14	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Burro	+ 6		Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Carni fresche bovine - suine-ovocaprine - equine	+ 7		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. VII
Pollame	+ 4	MAX +8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Conigli	+ 4	MAX +8	Allegato C Parte II DPR 327/80 (come sostituito con DM 01/04/88 n° 178)
Carni macinate	+ 2		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. III
Preparazioni di carni	+ 4		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. I, Cap. III
Uova	Temperatura più adatta preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. X, Cap. I
Paste alimentari fresche preconfezionate	+ 4	+ 2	Art.9 DPR 187/01
Prodotti della pesca congelati	- 18 con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto di 3°C al massimo		Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VIII

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (MAGAZZINAGGIO)		
Prodotto	Temperatura (°C)	Normativa di riferimento
Yogurt nei vari tipi	+ 4	Art. 31 DPR 327/80
Paste alimentari fresche preconfezionate	+ 4 con tolleranza di + 2	Art. 9 DPR 187/01
Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (roast-beef, arrostiti...)	+ 10	Art. 31 DPR 327/80
Carni fresche (bovine-suine-ovocaprine-equine)	+ 7	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Preparazioni a base di carne	+ 4	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. II, Cap. VII
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Uova	Temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche	

TEMPERATURE MASSIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI CONGELATI E SURGELATI (MAGAZZINAGGIO)

Alimento	Temperatura (°C)	Normativa di riferimento
Alimenti surgelati	- 18 con fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C	Art. 4 D.LVO 110/92
Prodotti della pesca congelati	- 18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. VIII, Cap. VII
Carni macinate, preparazioni di carni, carni separate meccanicamente, congelate	- 18	Reg. CE 853/04 All. III, Sez. V, Cap. III
Carni congelate (tutte le specie)	- 18	Reg. CE 853/04 All. III

TEMPERATURE MINIME DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI DEPERIBILI COTTI DA CONSERVARE CALDI

Alimento	Temperatura (°C)	Normativa di riferimento
Alimenti deperibili cotti da consumare caldi	Da + 60 a + 65	Art. 31 DPR 327/80

Tabelle tratte e modificate da "Temperature dei prodotti alimentari" (M. Bassoli, A. Testa, B. Giglio)

3.4 SCHEDE DEI PRODOTTI

P1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Verdura fresca Frutta
fresca Legumi
Erbe aromatiche (fresche o essicate)
Verdura IV gamma

P2 PASTA, CEREALI FARINE E PRODOTTI DA FORNO

Riso
Altri cereali in chicco: farro, orzo, avena, miglio Farine
Pasta disemola Pasta
all'uovo
Ravioli ricotta e spinaci
Gnocchi di patate freschi o surgelati Pane
Prodotti da forno confezionati Pizza
margherita

P3 CARNI E SALUMI

Carne Bovina Carne
Suina
Carni Avicunicole fresche
Prosciutto Crudo Prosciutto
Cotto

P4 PESCE FRESCO P5

UOVA

P6 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte Burro
Formaggio a pasta molle e filata
Formaggio a pasta molle e filata - mozzarella
Formaggio a pasta dura
Parmigiano Reggiano e Grana Padano Yougurt

P7 PRODOTTI VARI

Pomodori pelati Passata di
pomodoro
Olio extra vergine di oliva Olio di
semi (monoseme) Tonno sott'olio
e al naturale Zucchero

P8 PRODOTTI SURGELATI

Pesce surgelato Verdura
surgelata

P9 ACQUA POTABILE

P10 PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA

P11 PRODOTTI PROVENIENTI DA DIFESA INTEGRATA P12 ALIMENTI PER CELIACI

P1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

PRODOTTO: prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI: entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI: non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

P1.1 VERDURA FRESCA PRODOTTO:

- ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO: Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate
- ORTAGGI A FRUTTO: Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche
- ORTAGGI A FIORE: Cavolfiori, Carciofi
- ORTAGGI A FUSTO: Finocchi, Porri
- ORTAGGI A FOGLIA: Cavoli, Erbette, Catalogne, Spinaci, Verze, Indivia, Lattuga, Insalata in genere

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

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

la verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

P1.2 FRUTTA FRESCA

PRODOTTO: la frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: la scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);

- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, i prodotti sottoelencati devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi:

- *Mele e pere*

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

- *Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi)*
- *Banane*
- *Actinidia (kiwi)*
- *Uva da tavola*
- *Fragole*

P1.3 LEGUMI

PRODOTTO: *Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

P1.4 ERBE AROMATICHE (fresche o essiccate)

PRODOTTO: *Origano, Alloro, Salvia, Maggiorana, Prezzemolo, Basilico, ecc.*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolati se non richiesto espressamente.

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

P1.5 VERDURA IV GAMMA

PRODOTTO: *Insalata mista, tris di insalata, misticanza, broccoli, carote, finocchi, zucchine, patate a tocchetti*

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotto pronto per il consumo, asciutto, ricavato da materie prime fresche di origine italiana, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari.

Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche.

CONFEZIONAMENTO: gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

ETICHETTATURA: i prodotti denominati "IV gamma" devono riportare in etichetta la dicitura "prodotto lavato e pronto al consumo" (o "prodotto lavato e pronto da cuocere"), le istruzioni per l'uso per i prodotti da cuocere, oltre alla dicitura "consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza" (decreto attuativo della Legge 77/2011)

P2 CEREALI, PASTA, FARINE, PRODOTTI DA FORNO P2.1

RISO

PRODOTTO:

- Riso fino, semifino, superfino
- Riso integrale o semintegrale
- Riso parboiled.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Percentuale di rottura non superiore al 12%
- Umidità non superiore al 14%
- Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, nonché da muffe o altre alterazioni di tipo microbiologiche.

CONSERVANTI: è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni). **IMBALLAGGIO:** il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il

D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P2.2 ALTRI CEREALI IN CHICCO: FARRO, ORZO, AVENA, MIGLIO

PRODOTTO:

- Orzo perlato
- Farro integrale o decorticato
- Avena
- Miglio

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non devono essere presenti altri semi infestanti.

I prodotti dovranno essere esenti da parassiti e da altri corpi estranei.

CONSERVANTI: "È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P2.3 FARINE

PRODOTTO: prodotto ottenuto dalla macinazione conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze e estranee e dalle impurità.

Farina da polenta derivata dalla lavorazione del mais bramata gialla.

- Farine di granotenero

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

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

- Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massima: Ceneri:	14.50%
Proteine minino:	0.55 % su s.s.
	9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

- Farina di mais

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

P2.4 PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO:

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta di semola integrale di grano duro

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Pasta di semola di grano duro:
 - Umidità max.: 12,50%;
 - Acidità max.: 4°;
 - Ceneri max: 0,90% su s.s.;
 - Proteine min.: 10,50% su s.s.
- Pasta di semola integrale di grano duro:
 - Umidità max.: 12,50%;
 - Acidità max.: 4°;
 - Ceneri min: 1.4% su s.s.;
 - Ceneri max: 1.8% su s.s.;
 - Proteine min.: 12% su s.s.

ASPETTO: la pasta deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti.

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture.

Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

ADDITIVI: non ammessi.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il

D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P2.5 PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO: pasta all'uovo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni. La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

ASPETTO: pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI: non ammessi

P2.6 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PRODOTTO: pasta alimentare non essiccata ripiena: "categoria paste alimentari speciali di farina grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, ricotta, formaggio, parmigiano reggiano, sale e aromi naturali tipo noce moscata. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 28% sul totale del prodotto.

Possono essere di pasta fresca, secca o surgelata. L'umidità minima deve essere pari al 24% e l'attività dell'acqua libera (Aw) compresa tra 0,92 e 0,97.

ASPETTO: il prodotto deve essere uniforme con odore, colore e sapore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti. Dopo la cottura la pasta deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere saporito, aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

ADDITIVI: non sono ammessi glutammato monosodico o altri esaltatori di sapidità, conservanti e altri tipi di additivi.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le materie utilizzate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15gg. e la data di produzione non deve risalire a più di 2 giorni dalla consegna. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

P2.7 GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO: gnocchi di patate

ASPETTO: gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

ADDITIVI: non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotto confezionato con patate, farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

IMBALLAGGIO: il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D.Lvo 109/92, Reg UE n.1169/2011 e provvedimenti collegati; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

P2.8 PANE

PRODOTTO: pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere:

- fresco di giornata;
- lievitato a lungo con lievito naturale;
- cotto adeguatamente;
- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca.

ADDITIVI: Assenti

P2.9 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

PRODOTTO:

- *Crackers non salati in superficie.*

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva, evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

- *Fette biscottate non zuccherate.*

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

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva (evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), destrosio, sale, estratto di malto.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: la fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

IMBALLAGGIO: le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Per la fornitura come merenda per le scuole primarie (elementari) con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

P2.10 PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO: pizza Margherita con farina di tipo "0" o integrale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronom.

Ingredienti:

farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti; le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture; la pizza deve provenire da cottura diretta, è consentito l'utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione; deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale; se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

ADDITIVI: assenti.

P3 CARNI E SALUMI P3.1

CARNE BOVINA

PRODOTTO: carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici richiesti:

- Scamone
- Fesa
- Sottofesa
- Girello
- Noce
- Filetto
- Lombo

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.

Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).

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

Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:

- Segni di un pregresso scongelamento.
- Tracce anche lievi di muffa sulle superfici.
- Una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi.
- Ossidazione del tessuto adiposo.
- Estese e profonde "bruciature" da freddo.
- Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

ASPETTO: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni

LIMITI MICROBIOLOGICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del

Regolamento n. 2073/2005/CE.

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

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico. Stato

fisico: congelato o fresco.

Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono. "da consumarsi entro ...".

Modalità di conservazione.

Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.

La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.

La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.

Data di confezionamento.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.

Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto. Stato di nascita e di allevamento.

Stato di macellazione e sezionamento.

Codice di identificazione dell'animale.

Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

P3.2 CARNE SUINA

PRODOTTO:

- Carne fresca di suino.
- Lombi disossati (filoni)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

ASPETTO: il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

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

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

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- Stato fisico: fresco.

- " da consumarsi entro.....".
- Modalità di conservazione.
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.
- Data di confezionamento.
- Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

P3.3 CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

PRODOTTO: polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

Le carni di pollame, di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico- sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente pertanto alle normative vigenti.

ASPETTO

- Carni di coniglio

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

- Carni avicole

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio- castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo- pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

TAGLI RICHIESTI: si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

- Cosce di pollo:

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un

peso uniforme pari a circa 130/150 g.

- Anche di pollo:

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

- Petti di pollo:

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g.

- Fesa di tacchino:

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

- Tacchino per spezzatino:

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI: il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

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

ETICHETTATURA: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE).
- b) Stato fisico: fresco.

"da consumarsi entro" (data di scadenza).

- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

P3.4 PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO: prosciutto crudo di 1° qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il

peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

ASPETTO: prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Sarà

data la preferenza a quel prodotto che presenti:

basso contenuto di sale;

sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;

scarsa marezatura della mescolatura.

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: i prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue Modifiche ed integrazioni. Indicazioni obbligatorie:

- 1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.
- 2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore.
- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.
- 4) La data di confezionamento.
- 5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- 6) Quantità netta.
- 7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).
- 8) Identificazione del lotto.
- 9) Modalità di conservazione

P3.5 PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO: prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

ASPETTO: rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondataura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI: non deve contenere polifosfati aggiunti, glutine, lattosio, proteine del latte e proteine della soia.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n.

2073/2005/CE.

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO: i prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

P4 PESCE FRESCO CARATTERISTICHE

DEL PRODOTTO

1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco delle due facce, dorsale e ventrale, del filetto del pesce.

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

2) FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da pesci decapitati, privati della coda, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto).

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

3) PALOMBO IN TRANCI

I singoli tranci dovranno apparire di colorazione uniforme su tutta la superficie di taglio ed essere privi del rivestimento cutaneo (zigrino).

4) SEPIE

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Devono essere private dell'apparato visivo, dei visceri e delle mascelle cornee.

È fondamentale per la garanzia di freschezza il rispetto dei due parametri di tempo e temperatura intendendo come tempo una conservazione non superiore a 3 giorni e come temperatura una conservazione non superiore a + 4° C.

Trattandosi di tranci e di filetti di pesce lo stato di freschezza può essere valutato attraverso l'odore, il colore e la consistenza. I filetti non devono apparire insudiciati e non devono essere presenti parassiti visibili.

TRASPORTO: il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori isotermitici se dal momento dell'acquisto al luogo di cottura trascorrono più di 30 minuti.

ETICHETTATURA: il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del M.I.P.A.F.F. del 27.03.2002 - G.U. n. 84 del 10.04.2002 (che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17.12.1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento n. 2065/2001/CE, sue modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quelli riportati nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Tabella 3.1: Specie di pesci oggetto del capitolato d'appalto

SPECIE OGGETTO DEL CAPITOLATO

(Estratto dal decreto M.I.P.A.F.F. del 27 marzo 2002)

Denominazione ufficiale in lingua italiana	Genere e specie
Platessa	Pleuronectes quadrituberculatus Pleuronectes platessa
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius bilinearis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Merluccius paradoxus</i> <i>Merluccius hubbsj</i> <i>Merluccius productus</i> <i>Merluccius australis</i> <i>Merluccius polli</i> <i>Merluccius polylepis</i> <i>Merluccius gayi</i> <i>Merluccius albidus</i> <i>Macroronus magellanicus</i> <i>Macroronus Novaezealandiae</i> <i>Macroronus capensis</i>
Nasello o merluzzo argentato	<i>Merluccius merluccius</i>
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i> <i>Mustelus asterias</i>
Palombo atlantico	<i>Mustelus schmitti</i>
Seppia	<i>Sepia esculenta</i> <i>Sepia bertheloti</i> <i>Sepia japonica</i> <i>Sepia andreana</i> <i>Sepia aculeata</i> <i>Sepia pharaonis</i>
Seppia mediterranea	<i>Sepia officinalis</i>

P5 UOVA

P5.1 UOVA FRESCHE DI GALLINA

PRODOTTO: uova fresche di gallina di produzione nazionale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 - 60 g. Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Germe: sviluppo impercettibile.
- Odore: esente da odori estranei.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese tra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei. Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni

CONSERVAZIONE: le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

ETICHETTATURA: nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

P5.2 UOVA PASTORIZZATE

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

DEL PRODOTTO: il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

REQUISITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ADDITIVI: assenti.

P6 PRODOTTI LATTIERO-CASEARI P6.1

LATTE

PRODOTTO :

- Latte fresco interopastorizzato
- Latte fresco parz. scremato pastorizzato
- Latte fresco pastorizzato di alta qualità
- Latte a pastorizzazione elevata
- Latte pastorizzato microfiltrato

ASPETTO: colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE: il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

LIMITI CHIMICO-FISICI: il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici: Peso specifico a 20°C...non inferiore a 1028

Grasso nel latte:

-intero.....non inferiore al 3,25%

-parzialmente scremato.....non inferiore al 1.80%

Residuo secco magro.....non inferiore a 8,50% Indice

crioscopico inferiore o uguale a... - 0,520°C Prova della

fosfatasinegativa

Prova della per ossidasi.....positiva Acidità

.....inferiore a 1,8%

Antibiotici.....non rilevabili **ADDITIVI:**

assenti.

LIMITI MICROBIOLOGICI: il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

DATA DI SCADENZA: la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

- scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
- scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico;
- scadenza del latte a pastorizzazione elevata: a cura del produttore, in genere 30 giorni dal trattamento termico;
- latte pastorizzato microfiltrato: 10 giorni dal trattamento termico.

P6.2 BURRO

PRODOTTO: burro di centrifuga.

ASPETTO: pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'82%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %
- tenore di umidità: max 16%

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITIVI: assenti (è ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO: formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

P6.4 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA - MOZZARELLA

PRODOTTO: mozzarella di latte vaccino

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

CONSERVANTI: assenti.

IMBALLAGGIO: il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.5 FORMAGGIO A PASTA DURA

PRODOTTO: formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici

caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI: in conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO

PRODOTTO: Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi. Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: maturazione naturale nella zona di produzione.

- I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano".
- Devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.
- Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.
- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.
- Peso minimo di una forma: kg 24.
- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.
- Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.
- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.
- Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.
- Spessore crosta circa mm 6.
- Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

ADDITIVI: non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

IMBALLAGGIO

- Forme intere.
- Porzionato (sottovuoto).
- Porzioni da g 25 circa.
- Porzioni da g 5 grattugiato.

ETICHETTATURA: ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

P6.7 YOGURT

PRODOTTO:

- Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.
- Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nel caso di yogurt alla frutta, detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea; non sono

ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali.

ADDITIVI: assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

IMBALLAGGIO: confezioni da 125 g. Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

- pH: da 3,5 a 4.

- Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

P7 PRODOTTI VARI

P7.1 POMODORI PELATI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite 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 striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- muffe nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.

La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria, del Commercio, dell'Artigianato n. 137 del 25/6/1990.

P7.2 PASSATA DI POMODORO

PRODOTTO: ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

IMBALLAGGIO: in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

P7.3 OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PRODOTTO: olio extravergine di oliva.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche:

- Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.
- Rancidità (kreiss): assente
- Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg)

ASPETTO: limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI: assenti.

IMBALLAGGIO: il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
Contenitori sigillati a perdere.

P7.4 OLIO DI SEMI (MONOSEME)

PRODOTTO: olio di arachide, di girasole alto oleico o di mais.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: deve essere ottenuto da semi di arachide, di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O₂/kg): max 10.
- L'olio di mais va utilizzato a crudo.

ASPETTO: limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

P7.5 TONNO SOTT'OLIO E AL NATURALE

PRODOTTO:

- Tonno all'olio d'oliva
- Tonno al naturale
- Tonno all'olio extravergine di oliva.

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

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

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

ASPETTO:

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di

confezione.

CONSERVANTI: non devono essere presenti conservanti.

IMBALLAGGIO: i recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine. **ETICHETTATURA:** conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

P7.6 ZUCCHERO PRODOTTO:

- Zucchero semolato
- Zucchero a velo

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: conforme a quanto stabilito dal D.Lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

IMBALLAGGIO:

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg 50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

P8 PRODOTTI SURGELATI P8.1

PESCE SURGELATO

PRODOTTO: Filetti di Merluzzo, Filetti di Trota, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci, Pesce Spada in tranci, Seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

La glassatura dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Per i filetti si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli.

I filetti devono essere surgelati singolarmente.

REQUISITI MICROBIOLOGICI: si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

LIMITI MICROBIOLOGICI: devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

LIMITI CHIMICI	Acidità	pH < 8
TMA (Trimetilammina)		15-30 mg/100 g
TBA (Ac. Tiobarbiturico)		15-30 mg/100 g
TVN (Basi azotate volatili)		< 25 mg/100 g

TIPI DI PESCE

FILETTI DI PLATESSA (senza pelle) Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

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

FILETTI DI MERLUZZO (gadus morhua, gadus aeglefinus) FILETTI

DI PERSICO

FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente. La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 g. I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg sigillati all'origine. Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

PESCE SPADA IN TRANCI

SEPIE Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto. Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le sepie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI NON PREFRITTI, PORZIONATI E IMPANATI I bastoncini devono essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato e non sbriciolato, privo di spine, di categoria prima, impanato con pangrattato o farina di grano tenero, olio vegetale (evitare oli tropicali, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati), sale, senza aggiunta di additivi e coloranti. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte.

PESCE 65%

PANATURA non superiore al 35%

CONFEZIONAMENTO: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

ETICHETTATURA: conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni). L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

P8.2 VERDURA SURGELATA

PRODOTTO: fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, zucchine, cavolfiori, broccoli.

ASPETTO: deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: le materie prime devono essere sane, in buone condizioni

igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza:

- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate,
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni,
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti,
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie,
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine,
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato,
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%,
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà,
- devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

ADDITIVI: sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO: le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO: i veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere muniti di:

- protezione coibente;
- apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA: conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

P9 ACQUA POTABILE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO: La Regione del Veneto garantisce ai cittadini il controllo sulla qualità delle acque potabili. Tale attività viene espletata attraverso l'indirizzo e il coordinamento delle Aziende ULSS a garanzia dell'omogeneità degli interventi sul territorio, e con indicazioni specifiche in particolare per alcuni inquinanti che possono incidere negativamente sulla salute dei cittadini, come in passato per l'inquinamento da Cromo esavalente nella vallata del Chiampo, e recentemente per l'inquinamento da PFAS nella vallata del torrente Agno-Guà-Fratta-Gorzone che ha coinvolto alcuni ambiti delle province di Vicenza, Padova e Verona.

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;
- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera acquedottistica, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende U.L.S.S., le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici acquedottistici, sulle acque trattate con impianti di

trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

QUALITÀ DEL PRODOTTO: l’emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all’avanguardia, la maggiore consapevolezza dell’Ente gestore consentono di affermare nel mercato la qualità dell’acqua dell’acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell’acqua distribuita dagli acquedotti e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente all’uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi. L’esigenza di ricorrere all’acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco con impianti di trattamento domestico *quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa ecc.*- in quanto l’acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l’uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell’acqua.

Sotto il profilo sanitario un’acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un’azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro “durezza”; inoltre quest’ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcolosi renale.

ALLEGATO I D.Lgs. 02-02-2001 n. 31- PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO*

PARTE A- Parametri microbiologici

Parametro (numero/100ml)	Valore di parametro
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococchi	0

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

Parametro	Valore di parametro
Escherichia coli (E. coli)	0/250 ml
Enterococchi	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Conteggio delle colonie a 22°C	100/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	20/ml

PARTE B - Parametri chimici

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Acrilammide	0,10	µg/l	
Antimonio	5,0	µg/l	
Arsenico	10	µg/l	
Benzene	1,0	µg/l	
Benzo(a)pirene	0,010	µg/l	
Boro	1,0	µg/l	
Bromato	10	µg/l	
Cadmio	5,0	µg/l	
Cromo	50	µg/l	

Rame	1,0	mg/l	
Cianuro	50	µg/l	
1, 2 dicloroetano	3,0	µg/l	
Epicloridrina	0,10	µg/l	
Fluoruro	1,50	mg/l	
Piombo	10	µg/l	
Mercurio	1,0	µg/l	
Nichel	20	µg/l	
Nitrato (come NO ³)	50	mg/l	
Nitrito (come NO ²)	0,50	mg/l	
Antiparassitari	0,10	µg/l	
Antiparassitari-Totale	0,50	µg/l	
Idrocarburi policiclici aromatici	0,10	µg/l	Somma delle concentrazioni di composti specifici
Selenio	10	µg/l	
Tetracloroetilene	10	µg/l	Somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Tricloroetilene			
Triometani-Totale	30	µg/l	Somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Cloruro di vinile	0,5	µg/l	
Clorito	200	µg/l	
Vanadio	50	µg/l	

PARTE C - Parametri indicatori

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Alluminio	200	µg/l	
Ammonio	0,50	mg/l	
Cloruro	250	mg/l	
Clostridium perfringens (spore comprese)	0	Numero/100 ml	
Colore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conduttività	2500	µScm ⁻¹ a 20° C	
Concentrazione ioni idrogeno	³ 6,5 e £ 9,5	Unità pH	
Ferro	200	µg/l	
Manganese	50	µg/l	
Odore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Ossidabilità	5,0	mg/l O ₂	
Solfato	250	mg/l	
Sodio	200	mg/l	
Sapore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conteggio delle colonie a 22 °C	Senza variazioni anomale		
Batteri coliformi a 37°C	0	N°/100 ml	
Carbonio organico totale (TOC)	Senza variazioni anomale		
Torbidità	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Durezza *			Il limite inferiore vale per le acque sottoposte ad addolcimento o

Residuo secco a 180°C **

Disinfettante residuo ***

Indipendentemente dalla sensibilità del metodo analitico utilizzato, il risultato deve essere espresso indicando lo stesso numero di decimali riportato in tabella per il valore di parametro.

* valori consigliati: 15-50° F.

** valore massimo consigliato: 1500 mg/L. -

*** valore consigliato 0,2 mg/L (se impiegato).

P10 PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA SPECIFICHE

GENERALI

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da metodi di produzioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

Tale tipologia di coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati (per l' Elenco organismi di controllo autorizzati al controllo delle produzioni biologiche è possibile consultare il sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali MIPAAF).

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.



NOTA:

Sempre più spesso gli operatori della ristorazione scolastica sono chiamati alla preparazione di pasti con l'impiego di ingredienti da agricoltura biologica.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

P11 PRODOTTI PROVENIENTI DA DIFESA INTEGRATA

DEFINIZIONE DI DIFESA INTEGRATA (articolo 3, Decreto Legislativo n. 150/2012)

“Attenta considerazione di tutti i metodi di protezione fitosanitaria disponibili e conseguente integrazione di misure appropriate intese a contenere lo sviluppo di popolazioni di organismi nocivi e che mantengono l'uso dei prodotti fitosanitari e altre forme d'intervento a livelli che siano giustificati in termini economici ed ecologici e che riducono o minimizzano i rischi per la salute umana e per l'ambiente.

L'obiettivo prioritario della difesa integrata è la produzione di colture difese con metodi che perturbino il meno possibile gli ecosistemi agricoli e che promuovano i meccanismi naturali di controllo fitosanitario”.

La Direttiva europea 2009/128/CE, sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PF), prevede l'obbligo, per tutti gli utilizzatori professionali, di attuare i principi generali della difesa integrata, a partire dal 1° gennaio 2014. Tale indicazione è contenuta anche nel Regolamento 1107/2009, che all'articolo 55 stabilisce: *“I prodotti fitosanitari sono utilizzati in modo corretto. Un uso corretto comporta l'applicazione dei principi di buona pratica fitosanitaria e il rispetto delle condizioni stabilite specificate sull'etichetta. Comporta altresì il rispetto delle disposizioni della direttiva 2009/128/CE e, in particolare, dei principi generali in materia di difesa integrata, di cui all'articolo 14 e all'allegato III di detta direttiva, che si applicano al più tardi dal 1° gennaio 2014”.*

PRINCIPI GENERALI DI DIFESA INTEGRATA

1. Prevenzione attraverso misure agronomiche.
2. Conoscenza e monitoraggio degli organismi nocivi.
3. Valutazione della necessità del trattamento e del momento dell'intervento.
4. Preferenza di metodi o PF non di sintesi chimica.
5. Criteri di scelta del PF.
6. Ottimizzazione delle quantità distribuite.
7. Gestione della resistenza.
8. Verifica dell'efficacia della strategia di difesa adottata.

SISTEMA DI PRODUZIONE INTEGRATA

Si definisce «produzione integrata» il sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (art. 2, Legge n.4/2011 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

ETICHETTATURA

I prodotti conformi al Sistema di produzione integrata possono essere contraddistinti da uno specifico segno distintivo.

P12 ALIMENTI PER CELIACI

La celiachia, o malattia celiaca (MC), è una patologia di tipo autoimmune, primariamente localizzata nell'intestino tenue ma di natura sistemica, scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti. La MC è una delle patologie permanenti più frequenti, in quanto colpisce circa l'1% della popolazione generale su scala nazionale e mondiale. Il glutine è un complesso proteico contenuto in alcuni cereali quali: grano tenero, grano duro, triticale, farro, spelta, segale, grano korasan (ad es. kamut®), orzo, altri cereali minori. Anche l'avena, ad oggi va esclusa.

L'ingestione di glutine scatena, in soggetti geneticamente predisposti, un'enteropatia autoimmune, che causa un'infiammazione dell'intestino tenue, con conseguente malassorbimento, e sintomi extraintestinali.

LE DICITURE IN ETICHETTA PER GLI ALIMENTI PRE-CONFEZIONATI SENZA GLUTINE:

I riferimenti normativi che regolano i prodotti preconfezionati senza glutine sono: Reg

Ce 1169/2011, 609/2013 e 828/2014.

Le informazioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti sono identificabili attraverso le seguenti diciture in etichetta (di natura volontaria):

- "senza glutine" o "con contenuto di glutine molto basso", eventualmente seguito da "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine" o "specificamente formulato per celiaci", nel caso in cui il prodotto sia stato appositamente formulato per i celiaci.
- "senza glutine" eventualmente seguito da "adatto alle persone intolleranti al glutine" o "adatto per i celiaci", per i prodotti preconfezionati di uso corrente ma adatti anche i celiaci.

L'impiego della dizione "senza glutine" in etichetta è ammesso qualora l'impresa alimentare possa assicurare l'assenza di glutine (glutine <20 ppm) che potrebbe derivare sia dagli ingredienti sia dalla contaminazione durante il processo produttivo.

In merito, l'azienda è tenuta ad adeguare il proprio piano di autocontrollo, al fine di garantire che il tenore residuo di glutine nei propri prodotti dichiarati come "senza glutine" non superi i 20 ppm (20 mg/kg).

Il Decreto del Ministero della Salute del 17 maggio 2016 ha sancito che è necessario utilizzare, ai fini dell'inserimento nel Registro degli alimenti senza glutine, erogabili ai celiaci, le nuove diciture "accessorie": "specificamente formulato per celiaci" o "specificamente formulato per persone intolleranti al glutine".

In Italia, quindi, le procedure di notifica al Ministero della Salute e di inserimento nel Registro nazionale dei prodotti senza glutine sono mantenute, così come è garantito il mantenimento dell'erogazione degli alimenti specificamente formulati per celiaci inseriti nel Registro.

Alimenti con marchio Spiga Barrata: Il marchio Spiga Barrata è di proprietà dell'AiC e la sua licenza d'uso è concessa alle aziende che in seguito a verifica (sopralluoghi di personale AiC, campioni, verifica delle procedure) sono risultate conformi a produrre alimenti idonei al consumatore celiaco. L'elenco completo e aggiornato dei prodotti con marchio Spiga Barrata AiC è consultabile nel sito www.celiachia.it

TABELLE DIETETICHE

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE O UNITA' INDICATIVE PER PORZIONE			
ALIMENTI (in grammi)	NIDO INTEGRATO	SC.DELL'INFANZIA	SC. PRIMARIA
<u>Primi piatti</u>			
Pasta o riso asciutti	40	50/60	70/80
Pasta o riso in brodo vegetale	20/25	30	30
Gnocchi di patate	100	120	150
<u>Condimenti per i primi piatti</u>			
Parmigiano o Padano grattugiato	5	5	5
Sugo con base di pomodoro	20	20	30
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
<u>Secondi piatti</u>			
Carne macinata	10	50	60
Pesce	50	70	100
Uova (unità)	1	1	1
Prosciutto cotto S.P.	30	30	40
Formaggi a pasta molle o filata	30	40	50
Formaggi a pasta dura	15	20	30
<u>Contorni</u>			
Verdura cruda in foglia	30/40	40/60	40/60
Verdura cruda	30/50	100/150	100/150
Verdura da far cotto	50/70	100/150	150/200
<u>Condimenti per verdura</u>			
Olio extra vergine di oliva	5	5	5
<u>Pane</u>			
Pane comune (porzione giornaliera)	20	30	50
Pane integrale (porzione giornaliera)	10	50	60
<u>Frutta fresca</u>			
Frutta fresca di stagione (porzione giornaliera)	100	100/200	100/200
PIATTI UNICI			
<u>Pasta pasticciata/lasagne con ragù</u>			
Pasta di semola di grano duro	40/50	50/60	70/80
Besciamella	30	40	50
Ragù di carne	20	30	40
<u>Pizza margherita</u>			
Pasta per pizza	100	150	150
Mozzarella fior di latte	20	30	30

MERENDA			
Fette biscottate	10	15	///
Biscotti secchi	10	15	///
Marmellata	25	25	///
Cioccolato da spalmare	///	15	///
Yogurt	125	125	///
Latte	150	150	///
Thè caldo	150	150	///
Succhi di frutta	200	200	///
Crostatina: Farina 0-confettura di frutta-zucchero-uova-burro-lievito	40	40	///

