

COMUNE DI CEPAGATTI

Provincia di Pescara
Tel. 085 974001 – Fax 085 974100

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA E TRASPORTO PASTI SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO A TEMPO PROLUNGATO DEL COMUNE.

art.1 – Oggetto dell’appalto

Oggetto del presente capitolato è:

- 1) La gestione in appalto del servizio di mensa per gli alunni delle Scuole dell’infanzia e delle Scuole Primarie e secondarie di primo grado a tempo prolungato del Comune; Il servizio è contemplato nell’Allegato II B al D.lgs. n. 163/2006, Cat.17, CPC 64, CPV da 55000000-0 con l’applicazione del D.lgs. 163/2006 limitatamente agli articoli 65 e 68 ed a quelli espressamente richiamati nel presente capitolato ;

>>> codice identificativo gara CIG 0202043B25 <<<

art.2 – Dimensione dell’utenza e caratteristiche del servizio

L’appalto comprende le seguenti prestazioni da erogare agli alunni ed al personale scolastico avente diritto:

- a) Fornitura derrate alimentari, preparazione, presso le cucine di ogni plesso e distribuzione pasti nei locali delle seguenti scuole:
 - 1) Scuola dell’Infanzia Cepagatti C.U.;
 - 2) Scuola dell’Infanzia Villareia ;
 - 3) Scuola dell’Infanzia Villanova e Scuola Elementare Villanova ;
 - 4) Scuola Elementare Vallemare
- b) trasporto, sporzionamento e distribuzione dei pasti presso i locali di altri plessi non forniti di locali cucina:
 - 1) Scuola Media
 - 2) Scuola Elementare capoluogo;

Totale pasti presunti presso le scuole: n. 97.000

- c) Direzione mense attraverso l’impiego di proprio personale specializzato, l’affidataria sovrintenderà alla gestione complessiva delle cucine nei plessi scolastici, all’organizzazione del lavoro e nello specifico ai seguenti compiti:
 - 1) Rispettare i menù normali secondo le specifiche contrattuali e predisporre le diete speciali in relazione alle esigenze degli utenti;
 - 2) ottimizzare l’organizzazione del lavoro dei propri dipendenti, operanti nelle cucine;
 - 3) ottimizzare la qualità del pasto;
 - 4) consentire un corretto afflusso dei rifornimenti in funzione dei menù programmati;
 - 5) esercitare sorveglianza sull’osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti, segnalando all’Ente eventuali disfunzioni e proponendo gli interventi opportuni;
 - 6) operare controlli qualitativi ed igienici sui pasti confezionati;

- 7) predisporre il piano HACCP con relativa messa in atto e sorveglianza;
- 8) effettuare il lavaggio di stoviglie e la pulizia dei locali dove viene svolto il servizio stesso (locali cucina, sala di consumo).

In riferimento ai punti a), e b) il numero dei pasti è un dato indicativo.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

L'Amministrazione comunale s'impegna a comunicare l'inizio ed il termine del servizio di mensa, in funzione del calendario scolastico.

art.3 – Domicilio legale

Agli effetti e per l'esecuzione del contratto la ditta aggiudicataria eleggerà domicilio legale in Cepagatti all'indirizzo che verrà indicato, all'atto della stipula, nel contratto di appalto.

art.4 – Importo dell'appalto

L'importo annuo presunto a base d'asta ammonta a € 388.000,00 I.V.A. esclusa, così determinato:

Numero Annuo Pasti mensa scolastica: 97.000

Costo unitario, a base d'asta, del pasto: € 4,00 + Iva di legge (4%)

Totale € 388.000,00 oltre Iva

L'importo complessivo per quattro anni a base d'asta è pari a € 1.552.000,00 I.V.A. esclusa

art.5 – Procedura di aggiudicazione e selezione delle offerte

L'appalto sarà affidato mediante procedura ristretta di cui agli artt.3, comma 38 e 55 del D.Lgs.163 del 12.04.2006, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto nel successivo art. 83 del sopraccitato D.Lgs. 163/2006.

La valutazione dell'offerta sarà demandata alla Commissione Giudicatrice di cui all'art. 84 del più volte citato D.Lgs. 163/2006, sulla base dei criteri di seguito indicati: con il punteggio massimo conseguibile di punti 100.

Criteri di valutazione dell'offerta:

A) PREZZO OFFERTO : punteggio da 0 a 50

L'offerta economica dovrà essere espressa mediante indicazione del ribasso percentuale, espresso sia in cifre che in lettere, da applicare all'importo complessivo dell'appalto a base d'asta, indicato all'art.4 del presente Capitolato pari a € 1.552.000,00 IVA esclusa.

La valutazione delle offerte economiche avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il maggior ribasso sull'importo complessivo a base d'asta il punteggio massimo di punti 50, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$\mathbf{X(\text{Punteggio da attribuire})} = \frac{\text{Prezzo complessivo più basso} \times \text{Punteggio massimo (50)}}{\text{Prezzo complessivo}}$$

ove:

Prezzo complessivo più basso = Prezzo complessivo a base d'asta ribassato del miglior ribasso offerto

Prezzo complessivo offerto = Prezzo complessivo a base d'asta ribassato del ribasso offerto

Nel calcolo dei punteggi, la Commissione giudicatrice imposterà due decimali dopo la virgola, il prezzo s'intende complessivo di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura e le prestazioni da rendere, ad esclusione dell' I.V.A.

L'offerta dovrà contenere la dichiarazione che nella sua formulazione si è tenuto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della Direzione Regionale del Lavoro.

Il ribasso offerto dalla ditta risultata aggiudicataria sarà applicato sui prezzi unitari fissati dall'Amministrazione all'art.4 del presente Capitolato d'Oneri.

Non saranno ammesse le offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate e con riserva ed espresse in modo indeterminato nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara.

L'offerta presentata è valida per 180 giorni.

Nel caso di discordanza tra il ribasso indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto valido quello più vantaggioso per la stazione appaltante.

B) QUALITA' DEL SERVIZIO: punteggio da 0 a 50

- 1) Numero di unità di personale addetto alla preparazione e distribuzione pasti da impiegare, relative qualifiche e orario giornaliero ; **Punti 30**

Il sottopunteggio sarà determinato nel modo seguente, considerando che nel calcolo del punteggio la Commissione Giudicatrice imposterà due decimali dopo la virgola:

Numero unità di personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti sino ad un massimo di punti **15** (*quindici*) ; per numero di addetti superiore a **11** (*undici*).

Il punteggio sarà attribuito in base alla seguente formula:

$$\mathbf{X \text{ (punteggio da attribuire)}} = \frac{\text{numero personale complessivo offerto} \times \text{punteggio massimo (15)}}{\text{numero personale massimo offerto}}$$

Orario giornaliero sino ad un massimo di punti 15
attribuibili per orari lavorativi complessivi superiori a 50 (cinquanta) ore.

Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

$$\mathbf{X \text{ (punteggio da attribuire)}} = \frac{\text{orario lavorativo complessivo offerto} \times \text{punteggio massimo (15)}}{\text{orario lavorativo offerto più alto}}$$

- 2) Prodotti biologici offerti in più rispetto a quelli prescritti dal Capitolato (mozzarella – parmigiano – burro – altri formaggi)

TOTALE PUNTI : 5

Offerta in più di mozzarella: punti 1,5
Offerta in più di parmigiano: punti 1,5
Offerta in più di formaggi: punti 1,5
Offerta in più di burro: punti 0,5

- 3) Prodotti DOP e/o IGP (carni, insaccati e formaggi offerti in più rispetto a quelli prescritti dal capitolato)

TOTALE PUNTI : 5

Offerta in più di carni DOP e/o IGP: punti 3
Offerta in più di insaccati DOP e/o IGP: punti 1
Offerta in più di formaggi DOP e/o IGP: punti 1

- 4) Qualità delle attrezzature fino ad un massimo di punti 10, per progetto di qualificazione inteso come forniture di attrezzature e di arredi nuovi rispetto a quelli già esistenti nei locali della refezione; In tale progetto può essere compreso la riqualificazione e la manutenzione ordinaria dei locali.

Per la determinazione dei punteggi, si terrà conto di due decimali dopo la virgola.

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuita all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica. In caso di parità di punteggio sia nella valutazione tecnica che in quella economica, si procederà a sorteggio.

Il Comune avrà la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in caso di unica offerta, purché valida.

art.6 – Standard qualitativi

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso: Tali standard sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative conformemente a quanto richiesto all'art.5.

art.7 – Specifiche relative alle varianti migliorative

Le varianti migliorative di cui ai punti 2) e 3) della lett. B) dell'art.5, che le Ditte intenderanno proporre, sono fisse ed invariabili e non potranno essere variate neanche in caso di diminuzione dei pasti forniti giornalmente.

art.8 – Soggetti ammessi alla gara e requisiti per ammissione alla gara

Possono chiedere di partecipare alla gara i soggetti e le imprese di cui agli artt. 34-comma 1 e 47-comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006. La richiesta dovrà pervenire nel termine perentorio fissato nel Bando di Gara, con allegata la documentazione ivi richiesta.

Requisiti per la partecipazione:

- 1) essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara; in casi di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quello oggetto di gara;
- 2) essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio e, se cooperative sociali, all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;
- 3) non trovarsi nelle condizioni di cui all'art.2359 C.C. con altre imprese che partecipano alla gara;
- 4) non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art.38 del D.Lgs.163/2006;
- 5) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della Legge n.68/99;
- 6) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione ed applicare le norme contrattuali di settore;
- 7) essere in regola con gli obblighi della sicurezza ed essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi ed aver provveduto alla nomina di un responsabile del Servizio di Prevenzione e protezione ai sensi del D.lgs 626/94, e successive modifiche ed integrazioni;
- 8) possedere idonee referenze bancarie. Almeno una dichiarazione da parte di un Istituto bancario, di data successiva alla lettera di invito, attestante la affidabilità dell'Impresa;

- 9) aver raggiunto un volume globale d'affari (fatturato) nell'ultimo triennio (2005-2006-2007) riferito al settore di ristorazione collettiva, pari almeno all'importo previsto a base di asta (€ 1.552.000,00) nell'art.4 del presente capitolato;
- 10) avere in proprietà o piena disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, un Centro cottura di riserva posto ad una distanza non superiore a 40 KM di percorrenza stradale dal Comune, nonché un mezzo idoneo per il trasporto dei pasti da asporto;
- 11) possedere la certificazione UNI EN ISO 9001;
- 12) non versare in una delle cause di esclusione previste dall'art. 38 (requisiti di ordine generale) del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163;
- 13) aver controfirmato a cura del Rappresentante Legale il capitolato speciale d'appalto per accettazione su ogni pagina ed allegati tecnici completi solo sulla prima pagina;
- 14) aver corrisposto la tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici del 10/01/2007, per un importo pari ad € 70,00 (settanta/00) CIG 0202043B25
- 15) aver presentato attestazione rilasciata dall'ufficio preposto della stazione appaltante, relativa all'avvenuto sopralluogo effettuato presso i locali ove i servizi devono essere prestati.

E' consentito produrre in luogo delle dichiarazioni sostitutive o di singole parti delle medesime, le certificazioni relative in corso di validità. **La mancanza anche di uno solo dei requisiti richiesti comporta la esclusione dalla gara.**

art.9 – Sopralluogo

E' obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo presso la sede in cui dovrà eseguirsi il servizio, previo appuntamento da fissare con il funzionario referente o suo sostituto che rilascerà apposita attestazione da allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'Impresa o da loro incaricato munito di delega. In caso di A.T.I. il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'Impresa capogruppo ovvero dall'Impresa alla quale verrà conferito il mandato in caso di aggiudicazione. L'Incaricato di un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre Imprese.

art.10 – Modalità di esecuzione appalto mensa scolastica

Il servizio oggetto dell'appalto avverrà nell'osservanza delle tabelle dietetiche, qualitative, quantitative e merceologiche allegate al presente capitolato. Il Comune si riserva di adottare particolari regimi dietetici, comprovati dalla ricetta medica sottoscritta da un medico dell'USL competente per territorio.

L'affidatario dovrà provvedere alla preparazione dei pasti con proprio personale mediante l'utilizzo delle cucine e/o attrezzature presenti nei plessi scolastici così come elencati nell'art.2, lo stesso dovrà anche mettere a disposizione, a proprie spese, tovaglioli e tovaglie o tovagliette di carta a perdere per l'apparecchiatura dei tavoli. In caso di inagibilità della lavastoviglie, il servizio avverrà con stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate) il cui costo sarà a carico dell'affidataria.

Tutto il ciclo di confezionamento dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione e trasporto di cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi, le prerogative organolettiche e di appetibilità.

L'orario della distribuzione dei pasti dovrà essere concordato con la Direzione Didattica e con la Presidenza della Scuola Media, soprattutto per la definizione dei turni.

Il numero dei pasti indicati nell'art.2 del presente capitolato, è da intendersi a titolo indicativo.

I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle presenze comunicate giornalmente da ogni singola scuola.

L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale della scuola, debitamente autorizzato, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro e non oltre le ore 9,30 riportante il numero dei pasti per: bambini, adulti, diete speciali e temporanee, ecc.. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato se proveniente da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Al fine di garantire la continuità del servizio, anche in caso di eventuale blocco parziale e/o totale dei centri cottura comunali, la affidataria dovrà disporre, per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura di riserva ubicato ad una distanza massima di KM 40, dotato di idonea autorizzazione sanitaria per la preparazione dei pasti d'asporto, nonché idoneo automezzo per il trasporto degli stessi.

art.11 – Composizione dei pasti

I pasti per gli alunni delle Scuole dovranno essere confezionati nel rispetto dei menù settimanali concordati dalle parti e saranno composti da:

Un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta, pane, acqua minerale per il fabbisogno giornaliero.

La Ditta aggiudicatrice dovrà fornire inoltre le materie prime indispensabili per il condimento delle vivande (olio extra vergine d'oliva, aceto, sale fino).

art.12 – Caratteristiche degli alimenti

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi, di cui al presente capitolato, sono quelle previste nelle allegate tabelle merceologiche.

L'aggiudicatario s'impegna a garantire in modo permanente il rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente in merito a:

- presenza di residui e pesticidi
- parametri merceologici
- parametri microbiologici

In particolare, le materie prime ortofrutticole dovranno provenire da coltivazioni nelle quali i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo, grazie alle nuove tecniche di lotta integrata.

Il confezionamento dovrà prevedere l'introduzione mirata di prodotti biologici tipici e tradizionali, nel rispetto di quanto previsto dall'art.59 della Legge 448/1999.

Nella fattispecie, nella mensa scolastica, dovranno essere introdotti:

Tipologia prodotto frequenza

Pasta di semola di grano duro di provenienza biologica; l'affidataria dovrà garantire agli utenti 5 servizi di pasta asciutta biologica o 5 di pasta biologica in brodo ogni mese

Pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro di provenienza biologica per condimento primo piatto; la Ditta appaltatrice dovrà garantire agli utenti 3 servizi ogni mese

Riso di provenienza biologica ; la Ditta appaltatrice dovrà garantire agli utenti 2 servizi di riso biologico ogni mese. In alternativa al riso si può prevedere la fornitura, una volta al mese, di orzo perlato o di altri cereali minori di provenienza biologica.

Yogurt alla frutta o naturale di provenienza biologica ; ogni qualvolta previsto dal menù.

Frutta proveniente da coltivazioni biologiche ; la Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di almeno 8 servizio ogni mese di frutta proveniente da coltivazioni biologiche agli utenti .

Verdura proveniente da coltivazioni biologiche; la Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di almeno 8 servizio ogni mese di verdura proveniente da coltivazioni biologiche agli utenti.

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP da pasto; ogni qualvolta previsto dal menù.

Formaggio Parmigiano Reggiano DOP grattugiato per condimento primi piatti ; Ogni qualvolta previsto dal menù .

Prosciutto crudo marchiato Parma DOP ; ogni qualvolta previsto dal menù .

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal regolamento CEE 2092/91 e recepito dal D.M: 25/5/1992 n.338.

La ditta aggiudicatrice dovrà esibire, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici ed attestanti la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata.

Il tipo di prodotto biologico o a lotta integrata, distribuito alle utenze, oltre ad essere evidenziato chiaramente sul menù giornaliero, dovrà anche, di volta in volta, essere trascritto su apposito modulo riepilogativo da conservare in cucina.

L'impiego di prodotti biologici dovrà essere mensilmente comprovato dalle copie delle bolle di consegna, attestanti la denominazione ed i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti in cucina.

Gli operatori del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL potranno effettuare, in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge. Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dall'Amministrazione Comunale.

art.13 – Menù – variazioni e diete speciali

Il servizio oggetto dell'appalto si svolgerà nell'osservanza delle tabelle dietetiche, qualitative, quantitative e merceologiche allegate al presente capitolato.

Il committente, d'intesa con l'affidataria, potrà chiedere la modifica dei menù settimanali e l'aggiornamento delle tabelle dietetiche.

La ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile a:

1. sostituire, su specifica richiesta, il pasto con la fornitura di apposito cestino picnic individuale composto da: panino imbottito con formaggio o 100 gr. di focaccia, panino imbottito con prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati, frutto di stagione o banana, succo di frutta in brik, mezzo litro di acqua minerale in PET, pacchetto monoporzione di biscotti secchi, bicchiere e tovagliolo a perdere;
2. predisporre diete speciali, ossia diversificate rispetto a quelle contemplate dalla refezione normale, che rispondano a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e attestate da certificazione medica e a quelle di ordine etico – religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione. Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari o prodotti dietetici necessari all'esecuzione di diete speciali, anche se non espressamente previsti dal presente capitolato, sono a carico della ditta appaltatrice. Dovrà inoltre essere garantito, ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato ed il più possibile simile a quello dei compagni di classe;
3. Prevedere, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale così composto:
1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extravergine)
2° piatto: formaggi (parmigiano o mozzarella) o in alternativa ricotta, prosciutto cotto o crudo o bistecca ai ferri.

Il menù dietetico può essere prenotato giornalmente entro le ore 9.00 in caso di indisposizione temporanea che in caso di scelta alternativa.

Tutti i citati casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

L'affidataria può variare il menù di propria iniziativa solo in caso di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione.

E' consentito, previo accordo con i referenti scolastici o con gli operatori comunali, invertire, all'interno della settimana, per comprovati motivi l'ordine del menù.

art.14 – Durata dell'appalto

L'appalto ha la durata di quattro anni, a partire dalla data di effettivo affidamento.

Alla scadenza del contratto di appalto, il Comune si riserva la facoltà di prorogare unilateralmente lo stesso per un periodo di 180 giorni, alle stesse condizioni, nelle more dell'espletamento della nuova gara.

art.15 – Cessione del contratto – Sub appalto

Sono vietati, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale.

art.16 – Ulteriori obblighi e oneri a carico della Affidataria

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'affidataria s'impegna a:

- a)** attuare e garantire la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche, atte ad evitare inconvenienti, in relazione alla qualità, conservazione, manipolazione, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande.
A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà individuare nella propria attività, processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nell'osservanza delle disposizioni impartite dal D.Lgvo 26 Maggio 1997 n.155 ;
- b)** utilizzare derrate alimentari (comprese quelle fresche giornaliere) e prodotti accessori, atti a garantire la qualità del pasto, da trasformarsi nel rispetto delle norme igienico sanitarie ed in base alla corretta applicazione delle diete,
- c)** specificare il tipo e marca dei prodotti utilizzati e ditta o fornitore da cui vengono acquistati. L'impiego di tali prodotti dovrà essere mensilmente comprovato dalle copie delle bolle di consegna e/o fatture dei prodotti pervenuti in cucina.
- d)** garantire il mantenimento dei locali, nei quali viene svolto il servizio di mensa, nelle condizioni igienico-sanitarie idonee all'attività svolta, approvvigionandosi in maniera costante dei materiali di pulizia occorrenti;
- e)** effettuare la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi dei locali adibiti a refezione scolastica mediante:
 - 1) L'integrazione, al momento dell'inizio dell'appalto e per tutta la durata dello stesso, delle stoviglie e delle posate e del materiale d'uso minuto usurato e/o mancante;
 - 2) Le riparazioni di eventuali guasti, imputabili all'Impresa stessa, di attrezzature di proprietà comunale o degli impianti. Per manutenzione ordinaria s'intende la riparazione dei guasti o degli inconvenienti occorsi agli impianti, alle attrezzature, agli utensili ed agli arredi, comprensiva della manodopera e della eventuale sostituzione di parti o pezzi, necessari per il corretto funzionamento.

La competenza del Comune si limita alla sostituzione degli arredi e delle attrezzature dichiarati non più riparabili o eccessivamente usurati da un'attestazione scritta dalla ditta specializzata deputata alla manutenzione.

L'Impresa appaltatrice si obbliga a non apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo quelli necessari per adeguamenti a norma di legge in materia di sicurezza, che potranno essere eseguiti esclusivamente con preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

La manutenzione straordinaria di tutti i locali, degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale è a carico del Comune.

Per quanto attiene ad interventi di carattere urgente afferenti la sostituzione di attrezzature non riparabili, l'affidataria dovrà previo consenso scritto del Comune, provvedere direttamente all'intervento, fatturando successivamente le spese al medesimo.

- f)** curare la pulizia straordinaria dei locali cucina e delle attrezzature in dotazione, al termine di ogni anno scolastico ed al termine dell'appalto;
- g)** stipulare una polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso terzi (R.C.T.)
- h)** per danni involontariamente cagionati a terzi per morte, lesioni personali, danneggiamento a cose, in conseguenza di un atto accidentale verificatosi in relazione ai rischi dell'attività descritta al precedente art. 1. La copertura assicurativa deve valere anche per la responsabilità che possa derivare all'Assicurato da fatto colposo o doloso

del cui operato debba rispondere, anche se commesso da non suoi dipendenti. La stessa deve essere altresì operativa per la conduzione e l'utenza e l'uso degli immobili occupati nonché delle attrezzature/impianti/macchinari utilizzati sia propri che di terzi durante l'esplicazione delle attività di refezione. Deve comprendere inoltre i danni cagionati dai generi alimentari somministrati o smerciati durante il periodo di validità della garanzia.

L'affidataria stipulerà, inoltre, una polizza (R.C.O.) che la tiene indenne di quanto sia tenuto a pagare per gli infortuni sofferti dai prestatori di lavoro da essa dipendenti nonché dai lavoratori parasubordinati, rientranti e non nella disciplina del DPR 30/6/1965 n.1124 e D.Lgs. 23/2/2000 n.38 .

L'assicurazione R.C.O. deve essere estesa alle malattie professionali riconosciute dall'INAIL, con esclusione comunque dell'asbestosi e silicosi.

Non deve costituire causa di decadenza della copertura R.C.O. la mancata assicurazione di personale presso l'INAIL, se ciò deriva da inesatta od erronea interpretazione delle leggi vigenti o da involontaria omissione della segnalazione preventiva di nuove posizioni INAIL.

Sia l'assicurazione R.C.T. che quella R.C.O. devono valere anche per le azioni di rivalsa esperite dall'INPS o altri enti simili.

Massimali richiesti:

R.C.T. = € 3.000.000,00 per sinistro/€1.500.000,00 per persona/
€1.500.000,00 per cose - animali.

R.C.O. = € 3.000.000,00 per sinistro / € 1.500.000,00 per persona.

Le polizze dovranno espressamente prevedere che i massimali predetti devono essere vincolati a favore del Comune in funzione del servizio di ristorazione scuole.

- i) pagare tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento per l'esercizio del servizio, con esclusione della tassa per la raccolta dei rifiuti;
- j) impiegare personale con requisiti, qualifiche e professionalità adeguate ai servizi di cui al presente capitolato e sottoporre lo stesso a visita sanitaria, rispettando le leggi ed i regolamenti vigenti in materia;
- k) sostenere tutte le spese inerenti e conseguenti i trasporti, necessarie per l'esecuzione del servizio oggetto di appalto;
- l) sovrintendere alla gestione complessiva delle cucine ottimizzando ed organizzando il lavoro dei dipendenti dell'affidataria, operanti nelle cucine;

art.17 - Trasferimento del personale della ditta appaltatrice uscente a quella subentrante

La Affidataria è tenuta ad assumere il personale alle dipendenze di quella uscente limitatamente alle unità addette al servizio oggetto del presente capitolato, a fini della piena tutela della continuità dei rapporti di lavoro in essere.

art.18 - Oneri a carico del Comune

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a) la disinfezione e disinfestazione dei locali scolastici adibiti al servizio;
- b) la rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti;
- c) la fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito scolastico;
- d) la messa a disposizione gratuita dei locali e delle attrezzature per lo svolgimento dei servizi per l'intera durata dell'appalto e la predisposizione dell'inventario degli impianti e delle attrezzature esistenti in detti locali che verrà redatto anteriormente alla data d'inizio del servizio;
- e) la manutenzione straordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature di proprietà comunale;

art.19 – Responsabilità

L'affidataria si obbliga a ritenere sollevato il Comune da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi ivi compreso il Comune stesso.

L'affidataria è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare.

L'affidataria è sempre responsabile verso il committente o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse.

L'affidataria è responsabile anche nei confronti dei diversi enti proprietari o concessionari per danni arrecati ad esistenti impianti luce, acqua, gas, telefono.

Sarà a totale carico dell'affidataria ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati all'Amministrazione o a terzi, derivanti dall'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato, o a cause ad esso connesse.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti, purchè vengano comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero del personale dipendente dell'affidataria, il Comune deve essere avvisato entro le ore 12.00 del giorno precedente a quello in cui si verificherà l'evento.

Inoltre sulla base di quanto stabilito dalla L.146/90 recante " Norme nell'esercizio del diritto di sciopero per i servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati", in caso di proclamazione di sciopero del personale dirigente, l'impresa aggiudicataria s'impegna a garantire, concordandolo con i responsabili del servizio scuola, il quantitativo di personale necessario per il funzionamento dei servizi essenziali.

art.20 – Personale della ditta affidataria

L'affidataria dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione oggetto del presente appalto, opportunamente comprovate ; quest'ultimo in particolare assumerà ogni responsabilità in ordine:

- 1) alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio.
- 2) al pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulle qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale.
- 3) alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- 4) all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti della Amministrazione comunale per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi).

Lo stesso sarà la persona delegata a partecipare a periodici incontri di verifica, con rappresentanti dell'utenza, della scuola e del Comune.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato, dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate; l'aggiudicatario dovrà avere alle proprie dipendenze un dietista e/o tecnologo alimentare.

La composizione del personale dipendente dell'appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara, nella garanzia dei principi sopra indicati.

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

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

L'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, compensa e comprende tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dall'osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'ottemperanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalle leggi, dalle norme assicurative e di consuetudine.

In particolare per tutti i lavoratori dipendenti della ditta aggiudicataria ed occupati nei lavori che costituiscono l'appalto, dovranno essere attuate condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, tanto all'inizio dell'appalto che successivamente, anche se l'appaltatore sia aderente alle Associazioni stipulanti o recede da esse.

I lavoratori dovranno essere assicurati contro gli infortuni sul lavoro, contro le malattie ed in regola con la previdenza sociale.

In caso di violazione a quanto specificato, l'Amministrazione Comunale si riserva l'insindacabile diritto di sospendere le emissioni dei mandati di pagamento fino a quando l'Ispettorato del lavoro non abbia accertato che sia stato corrisposto il dovuto, che la posizione degli stessi sia regolare nei confronti delle assicurazioni e previdenze in genere e infine che eventuali vertenze siano state risolte.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di comunicare agli Enti competenti l'incarico dei lavori affidati ed il diritto di richiedere agli stessi Enti una dichiarazione dalla quale risulti che l'Impresa appaltatrice abbia osservato ed osservi i suoi obblighi e abbia soddisfatto i relativi oneri.

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale dovrà, inoltre, essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti alle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

Il personale in servizio dovrà:

- 1) tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti del quale il servizio si svolge.
- 2) segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- 3) ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- 4) consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa.
- 5) mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

La affidataria dovrà provvedere, a proprie cura e spese, a dotare il proprio personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il personale dovrà essere inoltre munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

La affidataria dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del proprio personale di servizio.

art.21 – Rapporti di dipendenza – Condizioni di servizio

L'Affidataria deve attenersi a tutte le norme di contratto siano esse di regolamentazione e di contabilizzazione ed osservare le disposizioni impartite dai responsabili del servizio scuola addetti all'organizzazione, controllo e sorveglianza.

Le disposizioni dei responsabili dell'Amministrazione Comunale sono integrative e/o limitative rispetto alle norme generali di contratto o perfezionative delle suddette norme. In particolare relativamente all'organizzazione, alla conduzione ed alla esecuzione del servizio.

art.22 – Cauzione provvisoria e definitiva

Il concorrente per partecipare alla gara dovrà costituire, ai sensi dell'art.75 del D.Lgs 163/2006, una garanzia a corredo dell'offerta di € 31.040,00 pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta.

L'Affidataria, ai sensi dell'art.113 del D.Lgs 163/2006, è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale.

Le suddette garanzie dovranno essere costituite con le norme dettagliatamente indicate nel bando di gara, in base a quanto stabilito dai citati artt. 75 e 113 del D.Lgs 163/2006.

Art.23 – Revisione Prezzi

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno fissi ed invariabili per i primi due anni di esecuzione del servizio. Dal terzo anno è ammessa la revisione dei prezzi degli anni successivi sulla base dei dati di cui all'art.7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D.Lgs 163/2006.

art.24 – Penalità

L'Affidataria nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti il servizio stesso. Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato è tenuto al pagamento di una penalità variante:

- 1) da € 10,00 a € 100,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
- 2) da € 200,00 a € 400,00 per mancanza giornaliera di personale;
- 3) da € 400,00 a € 1.000,00 per variazione del menù dovuto a motivi non previsti dall'art.11.
- 4) da € 2.000,00 a € 5.000,00 per campionatura delle derrate non corrispondente a quelle previste dal contratto in rapporto alla gravità dell'inadempienza e delle recidività.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza.

L'affidataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. L'ammontare della penalità sarà stabilita dalla Giunta Municipale. Si procederà all'incameramento della penalità mediante ritenuta diretta sul canone dovuto per il mese nel quale è stato assunto il provvedimento.

La penalità e ogni altro genere di provvedimento del committente saranno notificate alla ditta in via amministrativa.

art.25 – Risoluzione del Contratto

L'Affidataria dovrà uniformarsi a tutte le condizioni di legge e di regolamenti riguardanti l'esecuzione del presente contratto.

Il committente ha la facoltà di chiedere la risoluzione anticipata del contratto per ogni grave violazione delle norme del contratto, previa diffida da comunicarsi all'appaltatore a mezzo raccomandata, quando queste violazioni comportino situazioni di particolare difficoltà per il committente.

In caso di risoluzione del contratto il committente si riserva il diritto di incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni derivanti dalle suddette violazioni.

art.26 – Decadenza, revoca e recesso dall'appalto

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

1. abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore;
2. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
3. contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore;
4. inosservanza di uno o più impegni assunti verso il committente;
5. quando l'appaltatore si rende colpevole di frode;
6. quando cede ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente contratto.
7. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'articolo 1453 del Codice Civile.

art.27 – Disposizioni per il termine dell'appalto

A fine appalto l'affidataria dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il naturale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale o attrezzature o rotture, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra, sarà determinato di comune accordo al momento della loro restituzione, in base allo stato di manutenzione ed efficienza preesistente.

In caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto di comune accordo delle parti o, in mancanza di accordo nominato dal Presidente del tribunale di Pescara

art.28 – Controllo

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in 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.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento o a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente contratto, in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche allegate al presente contratto, nonché il controllo della preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

Per una maggiore funzionalità nel controllo, l'affidataria è obbligato a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione Comunale provvederà a designare le persone autorizzate ad accedere nei refettori durante la distribuzione. Tali ispezioni saranno effettuate senza alcun preavviso.

L'accesso alla cucina sarà consentito a condizione che vengano adottate idonee misure di prevenzione al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico-sanitario.

A tal scopo la ditta s'impegna a mettere a disposizione delle persone gli indumenti necessari per le visite (eventualmente anche confezionati con materiale a perdere). L'accesso alla cucina ed ai refettori non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

Per consentire la verifica della qualità degli alimenti la ditta deve garantire la somministrazione dei pasti a titolo gratuito fino ad un massimo di 30 annui, da destinarsi ai rappresentanti dell'Amministrazione comunale deputati al controllo della qualità organolettica dei cibi somministrati. L'Amministrazione comunicherà alla Ditta appaltatrice le generalità dei soggetti coinvolti nelle operazioni di controllo e vigilanza che possono usufruire del pasto gratuito.

art.29 – Corrispettivo e pagamenti

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'appaltatore è determinato dai prezzi pasto unitari di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Il pagamento avverrà a 60 gg. dal ricevimento della fattura, la quale s'intende ricevuta alla data di acquisizione al protocollo del Comune. Il pagamento sarà effettuato previa esibizione dei titoli relativi alla corresponsione degli stipendi e dei contributi assicurativi relativi al mese precedente.

art.30 – Controversie

Le controversie che dovessero sorgere tra l'appaltatore ed il committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali sono devolute al Foro di Pescara.

art.31 – Spese contrattuali

Tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa, sono a carico dell'Affidataria.

art.32 – Disposizioni finali

L'Appaltatore all'atto di assunzione del servizio oggetto del presente capitolato, dovrà essere perfettamente a conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature in cui dovranno essere espletati i servizi specificati nel presente contratto.

L'Amministrazione, dal canto suo, notificherà all'Appaltatore ogni deliberazione, ordinanza, provvedimento che comporti variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente contemplato nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

art.33 – Allegati al Capitolato

Costituiscono parte integrante del presente capitolato:

- Allegato "A" :** Tabelle dietetiche con grammature e menù
 - Allegato "B" :** Tabelle merceologiche
 - Allegato "C" :** Operazioni di pulizia e sanificazione e relativo materiale d'uso.
-

INDICE

- art. 1 – Oggetto dell'appalto**
- art. 2 – Dimensione dell'utenza e caratteristiche del servizio**
- art. 3 – Domicilio legale**
- art. 4 – Importo dell'appalto**
- art. 5 – Procedura di aggiudicazione e selezione delle offerte**
- art. 6 – Standard qualitativi**
- art. 7 – Specifiche relative alle varianti migliorative**
- art. 8 – Soggetti ammessi alla gara e requisiti per ammissione alla gara**
- art. 9 – Sopralluogo**
- art. 10 – Modalità di esecuzione appalto mensa scolastica**
- art. 11 – Composizione dei pasti**
- art. 12 – Caratteristiche degli alimenti**
- art. 13 – Menù variazioni e diete speciali**
- art. 14 – Durata dell'appalto**
- art. 15 – Cessione di contratto-subappalto**
- art. 16 – Ulteriori obblighi ed oneri a carico della Ditta Affidataria**
- art. 17 – Trasferimento del personale della Ditta appaltatrice uscente a quella subentrante**
- art. 18 – Oneri a carico del Comune**
- art. 19 – Responsabilità**
- art. 20 – Personale della Ditta affidataria**
- art. 21 – Rapporti di dipendenza – Condizioni di servizio**
- art. 22 – Cauzione provvisoria e definitiva**
- art. 23 – Revisione prezzi**
- art. 24 – Penalità**
- art. 25 – Risoluzione del Contratto**
- art. 26 – Decadenza, revoca e recesso dall'appalto**
- art. 27 – Disposizioni per il termine dell'appalto**
- art. 28 – Controllo**
- art. 29 – Corrispettivo e pagamenti**
- art. 30 – Controversie**
- art. 31 – Spese contrattuali**
- art. 32 – Disposizioni finali**
- art. 33 – Allegati al Capitolato**

ALLEGATO “A”

TABELLE DIETETICHE MENU’

Introduzione alle tabelle dietetiche per le scuole.

Le tabelle dietetiche da adottare nella refezione scolastica mirano ad assicurare un adeguato apporto calorico giornaliero che in media, per la fascia di età da tre a sei anni si aggira attorno alle 1.750 calorie, in quella tra sette e nove anni attorno alle 1.900-2.000 calorie, nella fascia tra dieci e dodici anni tra le 2.000 e le 2.250 calorie. Il menù è quello proposto dal Committente ed allegato alla presente nota – Tale menù è articolato in quattro settimane e sarà sottoposto al vaglio della locale ASL.

La ditta appaltatrice dovrà garantire il rispetto dell’adeguato apporto nutrizionale del menù, con l’obiettivo di equilibrare tanto l’introito calorico che quello dei singoli nutrienti nelle diverse occasioni alimentari. Il pasto a scuola garantisce mediamente un apporto calorico energetico pari al 40% circa del fabbisogno giornaliero.

Dovrà pertanto essere assicurato mediamente agli utenti del servizio di refezione scolastica:

- a) la presenza bisettimanale di frutta proveniente dall’agricoltura biologica;
- b) la presenza bisettimanale di verdura proveniente da coltivazioni biologiche;
- c) l’impiego di riso di provenienza biologica (due volte al mese);
- d) il ricorso periodico (cinque volte al mese) alla fornitura di pasta di semola di grano duro di provenienza biologica;
- e) il ricorso periodico (tre volte al mese) alla fornitura di pomodori pelati o passata o polpa di pomodoro di provenienza biologica per condimento primo piatto.
- f) Impiego di prodotti tipici come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma (ogni qualvolta previsti dal menù).

Si dovrà cercare, nei limiti del possibile, di tenere conto anche delle esigenze delle utenze che frequentano i tempi moduli, e che quindi usufruiscono del servizio mensa solo in una giornata della settimana.

E’ consentita la possibilità, su richiesta del Committente della introduzione del piatto unico all’interno dei menù scolastici.

Per piatto unico si intende una preparazione in cui si combinano in una sola portata cereali e moderate dosi di alimenti di origine animale, oppure legumi, in rapporto di circa 2:1. Tali preparazioni devono contenere anche delle verdure e garantire la presenza di tutti i macronutrienti in proporzione adeguata. Devono inoltre risultare appetibili alle utenze in quanto costituiscono l’unica offerta alimentare della giornata. I piatti unici vanno sempre accompagnati da almeno un contorno a base di verdure (meglio se due, uno cotto e uno crudo).

Periodicamente il menù potrà essere soggetto a modifiche al fine di:

1. aumentare la gradevolezza dei piatti;
2. favorire l’uso di verdura e frutta di stagione;
3. affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione scolastica ad accettare i piatti proposti;
4. garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti;
5. rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche che dovessero emergere nel corso dell’appalto. Si sottolinea l’importanza dell’intervento educativo in ambito nutrizionale, sia da parte degli insegnanti che dei genitori, che sono invitati a limitare le richieste di variazione dei menù nei soli casi in cui sia stata diagnosticata una patologia effettiva di tipo allergico o intolleranza a determinati alimenti.

COMUNE DI CEPAGATTI

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNO 2008/2009

I^ SETTIMANA						II^ SETTIMANA				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° PIATTO	Risotto allo zafferano	Ditali e ceci	Rigatoni al ragu'	Stracciatella con pasta	Pennette con crema di gamberetti	Risotto alle verdure	Tortellini in brodo	Sagne e fagioli	Fusilli alla pecorara	Mezzemaniche ai frutti di mare
2° PIATTO	Bel paese/ Asiago	Frittata pasticciata	Prosciutto crudo magro	Polpette all'abruzzese	Cotoletta/bocconcini di pesce	Coscia/petto di pollo arrosto	Formaggio gratinato	Uova in purgatorio	Spezzatino misto	Polpette di tonno
CONTORNO	Verdura cotta	Insalata mista	Carote al vapore con limone	Verdura di stagione	Insalata mista	Patate al forno	Purea di verdure	Ciabotto	Funghi e carote trifolati	Verdura di stagione al gratin
FRUTTA	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione
PANE	pane	pane	pane	pane	Pane	pane	pane	pane	pane	pane
BEVANDA	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale
III^ SETTIMANA						IV^ SETTIMANA				
1° PIATTO	Vellutata con pasta	Tagliatelle alla boscaiola	Spaghetti al pomodoro	Farfalle e piselli	Risotto al sapore di mare	Minestra di lenticchie	Tagliatelle al ragu'	Sfornato di riso	Pennette alle verdure	Rigatoni al sugo di tonno
2° PIATTO	Gatto' di patate	Stracchino caciotta	Scaloppina di vitello agli aromi	Frittata ai funghi	Filetto di platessa al forno	Uovo sodo guarnito	Rolle' di tacchino	Bocconcini di mozzarella	Hamburger	Seppie e piselli
CONTORNO	Carote julienne	Spinaci al vapore	Giardiniera mista	Insalata di stagione	Insalata mista	Giardiniera lessa	Insalata mista	Verdura cotta di stagione	Insalata di stagione	(piselli)
FRUTTA	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione	Macedonia di frutta di stagione	Frutta di stagione
PANE	pane	pane	pane	pane	pane	pane	pane	pane	pane	pane
BEVANDA	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale	Acqua oligominerale

COMUNE DI CEPAGATTI
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNO 2008/2009

TABELLA DIETETICA 1^ SETTIMANA

Giorno	Alimento	Scuola Dell'Infanzia <i>Grammatura (gr.)</i>	Scuola Primaria <i>Grammatura (gr.)</i>	Scuola Secondaria di I° grado <i>Grammatura (gr.)</i>
Lunedì				
	-riso	50	70	80
	-parmigiano	5	6	7
	-zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
	-bel paese	30	40	50
	-verdura di stagione	80	100	120
	-parmigiano	3	4	5
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Martedì				
	-pasta di semola	45	60	75
	-ceci secchi	9	12	15
	-pomodori pelati	36	48	60
	-uovo di gallina intero	50	60	65
	-patate	40	52	52
	-funghi prataioli	40	52	52
	-parmigiano	4	5	6
	-carote\lattuga\mais dolce	24+32+24	30+40+30	36+48+36
	-pane	40	50	60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Mercoledì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-vitello macinato	7	10	12
	-pomodori pelati	42	60	68
	-parmigiano	5	6	7
	-prosciutto crudo	50	70	80
	-carote	80	100	120
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Giovedì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-uovo di gallina intero	10	14	16
	-indivia	50	70	80
	-parmigiano	5	6	7
	-vitello macinato	50	70	75
	-uovo di gallina intero	10	14	15
	-parmigiano	4	6	7
	-pangrattato	10	13	15
	-verdura di stagione	80	100	120
	-parmigiano	3	4	5
	-pane tipo 0	40	50	60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Venerdì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-gamberetti	15	21	24
	-bastoncini di pesce	60	75	90
	-insalata mista carote\lattuga\mais	24+32+24	30+40+30	36+48+36
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18

COMUNE DI CEPAGATTI
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNO 2008/2009

TABELLA DIETETICA II^ SETTIMANA

Giorno	Alimento	Scuola Dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I° grado
		<i>Grammatura (gr.)</i>	<i>Grammatura (gr.)</i>	<i>Grammatura (gr.)</i>
Lunedì				
	-riso	50	70	80
	-radicchio rosso	50	70	80
	-parmigiano	5	6	7
	-pollo coscia	70	90	100
	-patate	80	90	100
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Martedì				
	-tortellini freschi	50	65	75
	-brodo vegetale	q.b.	q.b.	q.b.
	-parmigiano	5	6	7
	-caciotta fresca	50	70	70
	-carote\patate\piselli	25+30+25	32+36+32	38+44+38
	-pane	40	50	60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Mercoledì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-fagioli secchi	10	14	16
	-pomodori pelati	40	56	64
	-uovo di gallina intero	55	60	65
	-pomodori pelati	50	60	60
	-patate	40	50	60
	-carote\cipolle\melanzane\peperoni	6+6+6+6	8+8+8+8	10+10+10+10
	-pomodori maturi\zucchine	6+6	8+8	10+10
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Giovedì				
	-pasta di semola	50	70	75
	-ricotta di vacca	15	21	22
	-pomodori pelati	20	28	30
	-parmigiano	5	6	7
	-maiale magro	70	80	90
	-carote\funghi prataioli	40+40	50+50	60+60
	-pane tipo 0	40	50	60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Venerdì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-gamberetti	5	7	8
	-vongole	5	7	8
	-pomodori pelati	40	56	64
	-tonno in salamoia sgocciolato	75	95	110
	-uovo di gallina intero	15	19	22
	-pangrattato	7	9	11
	-verdura di stagione	80	100	120
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18

COMUNE DI CEPAGATTI
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNO 2008/2009

TABELLA DIETETICA III^ SETTIMANA

Giorno	Alimento	Scuola Dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I° grado
		<i>Grammatura (gr.)</i>	<i>Grammatura (gr.)</i>	<i>Grammatura (gr.)</i>
Lunedì				
	-pasta di semola	50	65	75
	-bieta\patate\fagioli freschi	25+10+15	35+14+21	35+14+21
	-parmigiano	5	6	7
	-patate	50	55	60
	-prosciutto cotto	15	16	18
	-mozzarella	15	16	18
	-uovo di gallina intero	10	11	12
	-parmigiano	4	5	6
	-carote	80	90	100
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Martedì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-funghi prataioli	25	35	40
	-piselli freschi	20	28	32
	-macinato di vitello	10	14	16
	-caciotta fresca	40	45	50
	-spinaci freschi	80	100	120
	-parmigiano	3	4	5
	-pane tipo 0	40	50	60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Mercoledì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-pomodori pelati	50	70	80
	-parmigiano	5	6	7
	-vitello per scaloppine	70	90	100
	-farina di frumento	7	9	10
	-latte parzialmente scremato	7	9	10
	-carote\zucchine\patate	24+24+32	30+30+40	36+36+48
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Giovedì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-piselli freschi	30	42	48
	-parmigiano	5	6	7
	-uovo di gallina intero	55	60	65
	-funghi prataioli	80	90	95
	-carote\lattuga\mais dolce in scatola	24+32+24+	30+40+30	36+48+36
	-pane tipo 0	40		60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Venerdì				
	-riso	50	70	80
	-calamari	5	7	8
	-vongole	5	7	8
	-pomodori pelati	40	56	64
	-filetto di platessa	100	110	120
	-pangrattato	5	5	6
	-insalata di stagione fresca	80	100	120
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18

COMUNE DI CEPAGATTI
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - ANNO 2008/2009

TABELLA DIETETICA IV^ SETTIMANA

Giorno	Alimento	Scuola Dell'Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria di I° grado
		Grammatura (gr.)	Grammatura (gr.)	Grammatura (gr.)
Lunedì				
	-lenticchie secche	50	70	80
	-patate	50	70	80
	-pomodori pelati	50	70	80
	-uovo di gallina intero	55	60	65
	-tonno sott'olio sgocciolato	8	10	10
	-zucchine\carote\patate	24+24+32	30+30+40	36+36+48
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Martedì				
	-pasta di semola	50	70	75
	-macinato di vitello	7	10	11
	-pomodori pelati	42	60	63
	-parmigiano	5	6	7
	-coscia di tacchino	70	90	100
	-carote\lattuga\mais dolce	24+32+24	30+40+30	36+48+36
	-pane	40	50	60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Mercoledì				
	-riso parboiled	50	65	70
	-fontina	5	6	7
	-prosciutto cotto	5	6	7
	-parmigiano	5	6	7
	-mozzarella	60	70	80
	-verdura fresca di stagione	80	100	120
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Giovedì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-verdura fresca di stagione	50	70	80
	-parmigiano	5	6	7
	-fettina di vitello	70	90	100
	-carote\lattuga\mais dolce	24+32+24	30+40+30	36+48+36
	-pane tipo 0	40	50	60
	-macedonia di frutta di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18
Venerdì				
	-pasta di semola	50	70	80
	-tonno sott'olio sgocciolato	10	14	16
	-pomodori pelati	40	56	64
	-seppia	90	110	120
	-piselli in scatola sgocciolati	90	110	120
	-pomodori pelati	45	55	60
	-pane tipo 0	40	50	60
	-frutta fresca di stagione	150	150	180
	-olio extravergine di oliva	12	15	18

N. B. L'uso delle spezie, aromi, aceto, limone, ecc., e' a discrezione del cuoco ma nella misura del **q.b.** (quanto basta), stesso dicasi per il sale consigliandone un uso parsimonioso e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione" promosso dall' **Istituto Nazionale per la Nutrizione Umana (INN)**, **Ministero Della Salute** ed altri organismi autorevoli. (da riferirsi naturalmente alle 4 settimane)

ALLEGATO “B”

Tabelle merceologiche

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

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

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di “qualità superiore”.

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

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

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad. es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
- fornitura regolare a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti dall'agricoltura biologica;
- termine, minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- **non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica. In attesa di un provvedimento legislativo che consenta il riconoscimento dei prodotti geneticamente modificati dall'etichettatura, è richiesta un'autocertificazione del produttore che garantisca il non utilizzo di OGM (organismi geneticamente modificati).**

L'azienda appaltatrice dovrà impegnarsi a garantire, per ciascuna materia prima utilizzata, una rosa di almeno tre prodotti a differente marchio, così da assicurare rapidamente, in caso di insoddisfazione documentabile, un'offerta alternativa. L'impiego di derrate alimentari non contemplate dal presente capitolato non è da escludersi a priori, tuttavia il loro inserimento eventuale nel servizio di refezione scolastica, deve essere preventivamente discusso e autorizzato dall'Amministrazione comunale.

L'azienda appaltatrice dovrà mensilmente comprovare l'utilizzo dei prodotti biologici secondo le frequenze e i quantitativi previsti dal capitolato d'oneri fornendo mensilmente, alla cucina interna, un elenco riportante la tipologia e il peso delle derrate biologiche ordinate e consumate a cui dovranno essere allegate le copie delle bolle di consegna attestanti le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati.

L'azienda appaltatrice dovrà infine essere disposta a collaborare con l'Amministrazione comunale e/o con le singole scuole, nelle varie attività didattiche mirate alla manipolazione e conoscenza degli alimenti mettendo a

disposizione piccoli quantitativi di materie prime (pasta, farina ecc) e, compatibilmente con le operazioni necessarie alla preparazione del pasto, attrezzature per la cottura o conservazione di prodotti alimentari prodotti dai bambini secondo protocolli concordati con l'azienda appaltatrice, l'USL e il comitato medico scientifico.

PANE FRESCO-PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane fresco

Ai sensi della normativa vigente. Prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "0" con regolare aggiunta di sale comune, confezionato in monoporzione, o in filoni a seconda delle esigenze di ogni singola scuola. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Deve essere garantita la fornitura di pane priva di strutto per le utenze di fede musulmana.

Requisiti microbiologici richiesti:

- Muffe: inferiore a 10³ UFC/gl
e inoltre dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:
- A W non superiore a 0,8 -0,85
- Conservanti assenti
- Filth test: frammenti di insetti inferiori a 50 su 50 g, peli di roditori assenti in 50 g, frammenti metallici assenti

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi della legge e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo della polvere da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti a requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri Contenitori (es. sacchi di carta) purchè siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla legge.

Non è consentita la conservazione di pane avanzato nei locali della cucina e in quelli deputati a dispensa, nè tanto meno il loro riciclo per la produzione di pane grattugiato o altro.

Pane grattugiato

Confezionato all'origine in sacchetti chiusi riportanti etichettatura secondo le norme vigenti. Le confezioni una volta aperte vanno consumate tutte in giornata, pertanto, nelle cucine interne sono consigliate confezioni da 500 gr o 1 Kg. Non è ammessa la conservazione e l'impiego in cucina di confezioni aperte.

Panettoni

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova pastorizzate, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purchè necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. Devono essere preparati a richiesta privi di uvetta e frutta candita e confezionati in sacchetti per alimenti eventualmente con scatola di cartone o carta per uso alimentare.

Colombe pasquali

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova pastorizzate con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (è gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Sono consentite variazioni alla composizione consigliata, purchè necessarie alla buona tecnica

pasticcera e non concernenti impiego di additivi alimentari. Devono essere confezionati in sacchetti per alimenti eventualmente con scatola di cartone o carta per uso alimentare.

Focaccia

Condizioni generali:

- deve essere preparata nella cucina utilizzando pasta da pane, oppure, essere prodotta artigianalmente fresca di giornata, in laboratori esterni autorizzati;
- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per li sale e 2% per l'olio);
- Il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in .singoli sacchetti d carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare;
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Deve essere garantita la fornitura di focaccia priva di strutto per le utenze di fede musulmana.

Pasta da pane per pizza o focaccia, e base per pizza surgelata

Deve essere impiegata pasta da pane per pizza o focaccia prodotta artigianalmente con farina di tipo "O", a lievitazione naturale, o pasta da pane per pizza o focaccia confezionata in atmosfera modificata, o surgelata.

Ingredienti: farina "O", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale. Se confezionata e/o congelata dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge. Il confezionamento del prodotto (preferibilmente già suddiviso e steso) dovrà avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti. In particolare, qualora si decida di adottare pasta da pane fresca, l'alloggiamento della pasta dovrà essere effettuato o in singoli sacchetti o su vassoi o teglie coperte con film plastico o carta di uso alimentare. La pasta così confezionata dovrà essere trasportata, preferibilmente in contenitori termici chiusi, garantendo il mantenimento della corretta lievitazione. L'impasto una volta giunto nelle cucine dovrà poter essere lavorato immediatamente senza ulteriore pausa di lievitazione. Deve essere garantita la fornitura di pasta da pane o base per pizza surgelata priva di strutto per le utenze di fede musulmana.

Torta e altri dolci

Nella scuola materna devono essere sempre e solo preparate da personale della ditta appaltatrice all'interno della cucina, mentre per le scuole elementari e medie è consentito eventualmente anche il ricorso a prodotti confezionati, purchè privi di farcitura a base di crema (è ammessa solo la farcitura a base di confettura), Tra i dolci ammessi: crostata, plumcake, torta allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, salame di cioccolato (senza uova), crema cotta al cacao o vaniglia. L'uso di prodotti confezionati in monoporzione è ammesso invece in tutte le scuole per i cestini da picnic.

Cracker

Prodotti in conformità alla normativa vigente e confezionati in monoporzione possono essere impiegati nella tipologia salati e non salati in superficie ed eventualmente anche insaporiti con erbe aromatiche, capperi, o pomodoro.

Fette biscottate

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. 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%.

Biscotti

Sono ammessi i biscotti tipo frollino, marie, ciambelline caserecce, amaretti e savoiardi. I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente.

farina zucchero, sostanze grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dai fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita ai peso, nonché la data della confezione. Deve essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ai bambini allergici.

PASTE ALIMENTARI

Paste speciali all'uovo: i formati richiesti per la pasta all'uovo sono: piccoli per pastina, per tagliatelle, e per cannelloni. La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapori tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee.
- assenza di bottature o venature;
- assenza di crepe o rotture;
- assenza di punti bianchi, punti neri.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici della pasta all'uovo devono essere rispettati i seguenti limiti;

- carica microbica totale (aerobi mesofili a + 32° C) non superiore a 10⁴ UFC/g.
- Salmonella assente 25/g
- Staphylococcus aureus : non superiore a 10²/g.

La pasta deve essere di provenienza nazionale e non deve presentare infestazione da parassiti. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La detenzione di confezioni aperte è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi ermeticamente che la ditta dovrà provvedere a reperire.

Pasta

La pasta da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" prodotta in Italia con farina di semola ed acqua, mediante trafilazione, laminazione ed essiccamento. Le confezioni sigillate devono riportare tutte le informazioni previste dalla legge e, in modo ben visibile, la data di scadenza. La pasta deve avere odore e sapore gradevoli, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. Sottoposta alla prova di cottura (50 g di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa. La detenzione di confezioni aperte è consentita solo se effettuata all'interno di contenitori chiusi ermeticamente che la ditta dovrà provvedere a reperire. E' consentito anche l'impiego di paste speciali, contenenti modeste percentuali di spinaci, pomodoro o altre verdure per conferire alla pasta una colorazione tipica.

Pasta prodotta con semola di grano duro di provenienza biologica

Dovrà essere garantita la fornitura di pasta prodotta completamente con semola di grano duro di provenienza biologica nel rispetto delle modalità quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'oneri.

Per le utenze che frequentano la mensa solo alcuni giorni la settimana dovrà essere garantito l'impiego di pasta biologica scegliendo per la distribuzione all'interno della settimana la giornata in cui è maggiore l'affluenza in mensa. La biologicità del prodotto dovrà essere garantita, in etichetta, da uno degli enti certificatori previsti dalla legge. Nella scuola media i quantitativi da garantire per studenti e docenti dovranno invece pari a 150 g ogni 20 giorni di mensa, essendo mediamente inferiori i giorni di frequenza in mensa per le medie, rispetto alle scuole elementari, materne ed i nidi. La pasta, di provenienza nazionale, prodotta con

semola di grano duro biologica potrà essere indifferentemente utilizzata per preparazioni in brodo o asciutte. Dovrà avere odore e sapore gradevoli colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione. La detenzione di confezioni aperte è accettata solo se l'involucro originale attestante la provenienza biologica del prodotto viene allocato all'interno di contenitori chiusi ermeticamente che la ditta dovrà provvedere a reperire. L'impiego di pasta prodotta con semola di grano duro di provenienza biologica dovrà essere mensilmente comprovata dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati. E' consentito sostituire il prodotto totalmente, o parzialmente, con uguali quantitativi di riso di provenienza biologica.

Paste ripiene fresche o surgelate

E' previsto l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti ecc..., surgelati aventi le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti ecc..., freschi o confezionati in atmosfera modificata. Per quanto concerne la pasta fresca questa deve essere di origine italiana e deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente. Per quanto concerne le paste farcite industriali confezionate i limiti previsti sono i seguenti:

- CBT a 32°C: 10^4 in 4 u.c. e 10^6 in 1 u.c.
- Staphylococcus aureus: 10^2 in 4 u.c. e 5×10^2 in 1 u.c.
- Salmonelle: assenti in 25 in 5 u.c.
- Clostridium perfringes: 10^2 in 4 u.c. e 10^3 in 1 u.c.

Per quanto concerne la ricerca della Lysteria monocytogenes i prodotti in questione devono rispettare quanto previsto dalla legge ed in particolare la Lysteria monocytogenes deve essere:

- per gli alimenti crudi non sottoposti a trattamento di riscaldamento: 11/g in 1 u.c.
- per gli alimenti congelati o surgelati: 11/g in 2 u.c. e/o 110/g. in 3u.c.
- per gli alimenti precotti o pastorizzati: 11/g in 4 u.c. e/o 110/g in 1 u.c.

Gnocchi di patate e di semolino

E' consentito l'impiego di gnocchi di patate surgelati. Freschi o confezionati in atmosfera modificata purchè di origine italiana e aventi le caratteristiche previste dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati, anche se è auspicabile che al nido e alla materna questi vengano confezionati direttamente dalla cucina, eventualmente differenziando le giornate di preparazione per i due ordini di scuola. Gli gnocchi di semolino (anche presentati sotto forma di tortino) dovranno invece essere sempre preparati direttamente in cucina nello stesso giorno della consumazione.

Riso

Deve essere conforme alla normativa vigente. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Non è consentito detenere confezioni di riso aperte, quindi le confezioni, una volta aperte, vanno consumate tutte in giornata. E' auspicato l'utilizzo del riso parboiled e del riso di provenienza biologica. Per il riso di provenienza biologica la biologicità del prodotto deve essere garantita, in etichetta, da uno degli enti certificatori previsti dalla L'impiego di riso biologico in sostituzione dell'orzo o della pasta ottenuta con semola di provenienza biologica dovrà essere mensilmente comprovata dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi o nel rispetto delle modalità quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'onere.

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo “00” o del tipo “0” deve essere nazionale e avere le seguenti caratteristiche:

- umidità 14.50%
- Aw non Superiore a 0.80- 0.85
- ceneri 0.50% su s.s.
- glutine secco 7%
- conservanti assenti
- frammenti di insetti assenti
- peli di roditori assenti
- frammenti metallici assenti.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate. Le confezioni, nella cucina, devono essere da 1 Kg, sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente ai dettami legislativi vigenti. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri. E' consentito l'utilizzo anche di farina tipo integrale, purchè di provenienza biologica.

Farina di mais

Farina ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, privo di sostanze vietate dalla Legge 580/67. La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono essere integre, senza difetti, rotture od altro. Le etichette devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs.271/92 n.109.

Orzo perlato, farro, miglio e altri cereali minori di provenienza biologica

Da usare in minestra in alternativa al riso. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti. Le confezioni, nelle cucine interne, dovranno essere da 0,5-1 Kg, possibilmente sottovuoto, sigillate e prive di difetti o rotture. La detenzione di confezioni aperte è accettata solo se, l'involucro originale attestante la provenienza biologica del prodotto, viene allocato all'interno contenitori chiusi ermeticamente che la ditta dovrà provvedere a reperire. L'impiego di farro e orzo perlato di provenienza biologica dovrà essere mensilmente comprovato dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati. E' consentito sostituire il prodotto totalmente, o parzialmente, con uguali quantitativi di riso di provenienza biologica. Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo ed il farro cotto sono le seguenti:

- tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura;
- le confezioni non devono presentare ne insudiciamento esterno nè rotture.

Orzo solubile

In confezioni integre da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente a quanto previsto dalla legge.

Cous cous e semolino

Prodotti con farine di gran duro, macinate a pietra,, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare le diciture previste dalla legge.

Fecola di patate

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce. Le confezioni dovranno essere da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente a quanto previsto dalla normativa vigente.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tali prodotti devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di produzione e immissione sul mercato, di latte e di prodotti a base di latte.

Latte UHT intero

E' concesso l'utilizzo di latte UHT intero o parzialmente scremato di provenienza nazionale limitatamente alle preparazioni culinarie.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente. Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

Yogurt alla frutta, magro e intero di provenienza biologica

Con il termine yogurt di provenienza biologica, si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di provenienza biologica in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato, fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0,6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa. I suddetti prodotti devono essere di provenienza nazionale possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Caratteristiche microbiologiche:

- Batteri lattici: superiore 10^7 UFC/g
- Coliformi a 30°C: m= 0, M=10, n=5; c=2
- *Staphylococcus aureus* assente/g
- Muffe: inferiore a 10 UFC/g
- Lieviti (yogurt intero): inferiore a 10 UFC/g-
- Lieviti (yogurt alla frutta): inferiore a 10^2 UFC/g
- *Listeria monocytogenes*: assenza in 1 grammo
- *Salmonella* spp.: assenza in 25 g

Le composizioni bromatologiche inerenti ai prodotti e la carica batterica specifica devono, se richieste al fornitore, essere certificate con analisi aventi data non anteriore a tre mesi. Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il...." Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +2/+4° C. La provenienza biologica dello yogurt dovrà essere mensilmente comprovata dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche dei prodotti e i quantitativi ordinati.

La somministrazione dovrà essere effettuata nel rispetto delle modalità quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'onere.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di origine nazionale ed essere prodotti con tecnologie adeguate partendo da materie prime di buona qualità. I formaggi a denominazione di origine tipica possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il formaggio deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dalla legge. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei ad una temperatura tra 0° C e 4°C. E' vietato l'utilizzo dei formaggi fusi. Non è ammesso lo sporzionamento di

formaggio confezionato in monoporzione, o in forme, quando previsto come secondo piatto. Il formaggio deve pertanto in contenitori idonei, sconfezionato e pronto per il consumo. E' ammesso e ritenuto auspicabile invece il ricorso a prodotti confezionati in monoporzione, sia nelle cucine interne che nei terminali per le diete speciali o per le alternative al pasto del giorno.

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima, il formaggio da consegnare deve essere Il "Parmigiano Reggiano" prodotto nelle zone tipiche, pertanto deve portare impresso, sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore. La composizione chimica deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% secco; .
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0.25 e 0.45

il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2/+4°C.

Il parmigiano, grattugiato nella cucina , deve essere prodotto nel corso della stessa giornata in cui viene utilizzato. E' tollerata la conservazione di formaggio macinato in contenitori ermetici al massimo per 24 ore a patto che venga utilizzato in preparazioni da sottoporre a cottura. Sono da considerarsi non idonee al consumo. Per il formaggio da grattugiare è prevista una stagionatura minima di 24 mesi, per quello da consumare a pasto è consentito l'impiego di prodotto con stagionatura inferiore.

Ricotta

E' consentito il solo uso di ricotta pastorizzata di provenienza nazionale. Derivato del latte fresco per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino; non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa: Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino, latte vaccino, sale. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

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

La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- Staphylococcus aureus: m =10, M=100, n=5, c=2 -
- E.coll: m =100, M=1000; n=5;c=2
- Conformi: m=10000; M=100000; n=5; c=2
- Salmonella: assente/25 g in5 u.s.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10 UFC/g
- Muffe: inferiore a 10² UFC/g.

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

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, di provenienza nazionale, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca

produzione; deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 120-130, o eventualmente anche di peso inferiore (ciliegine, bocconcino). A seconda delle esigenze di servizio il prodotto dovrà essere confezionato in monoporzione (per diete speciali e utilizzi saltuari), o in multiporzione (nel caso di secondo piatto a base di formaggio). Per allestimento della pizza e/o di altri piatti in cui la mozzarella compaia come ingrediente, è consentita la fornitura di mozzarella a panetto, purché ottenuta con gli stessi ingredienti e le stesse caratteristiche merceologiche previste per la mozzarella da consumare tal quale. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti dalla legge per le forniture di formaggi.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria immerse in latte liquido;

Devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza. È necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microorganismi aerobi totali: inferiore a 10^6 UFC/g
- Staphylococcus aureus: m=10, M=100; n=5; c=2
- E.coll: m=100, M=1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m=10 000; 1 000; n=5;c=2i
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytogenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.
- Lieviti: inferiore a 10^3 UFC/g
- Muffe:inferiore a 10^2 UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni ineccepibili alla temperatura $+0/4^{\circ}\text{C}$.

La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Crescenza, primo sale e formaggi freschi

La crescenza dovrà essere da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Le caratteristiche microbiologiche devono essere le stesse previste per la mozzarella. I parametri chimici dovranno essere conformi alla legge vigente. I conservanti dovranno essere assenti.

La crescenza, il primo sale e tutti i formaggi freschi dovranno avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- Staphylococcus aureus: m=10, M=100; n=5; c=2
- E.coll: m=100, M= 1 000; n=5; c=2
- Coliformi: m=10 000; M= 100 000; n=5;c=21
- Salmonella: assente/25 g in 5 u.c.
- Lysteria monocytògenes: assenza in 25 grammi su 5 u.c.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura $+0/4^{\circ}\text{C}$.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Per quanto concerne i formaggi freschi è consentito l'impiego di formaggi tipo quark, primo sale e robiola, purchè ottenuti con solo latte, caglio, fermenti lattici vivi e sale e assolutamente privi di additivi ed in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Formaggi stagionati e semistagionati

È consentita l'introduzione mirata anche di altri formaggi stagionati e semistagionati purchè prodotti unicamente con latte, caglio, fermenti e sale.

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

Si riportano qui di seguito accanto alla denominazione del formaggio il marchio relativo perché sia il mezzo di riconoscimento inequivocabile della qualità che viene richiesta.

FONTINA

ASIAGO

PROVOLONE DOLCE

TALEGGIO

Le temperature di trasporto devono essere tra i +2° e +4°C.

Gelato e sorbetto

Confezionati in monoporzione.

Parametri igienico-sanitari

I parametri chimici dovranno essere conformi alla normativa vigente.

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

- Germi mesofili a 30°C	< 105 UFC/g
- Coliformi totali	< 100 UFC/g
- E.coll	assenti/g
- Staphylococcus Aureus	< 10 EFC/g
- Salmonella	assente/25g
- Listeria Monocytogenes	assenti/25g

Il gelato dovrà essere di provenienza nazionale. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura prevista dalla legge.

Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 90 giorni di conservazione.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme previste dalla legge. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido nè presentare alterazione di colore sulla superficie.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi. Il prodotto deve essere di origine nazionale.

Requisiti compositivi:

- Sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- Umidità: superiore al 16%;
- Agente di conservazione consentito: sale comune.

Caratteristiche chimiche:

- Acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%;
- Numero di perossidi: inferiore a 1,5;
- Reazione di Kreiss: negativa;
- Grado rifrattometrico: 44-48
- pH: 4,5 – 6,0.

E' necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a 5×10^5 UFC/g-
- Coliformi a 30° C m=0; M=10; n.=5; c=2
- E.coll: assente/g
- Staphylococcus aureus: inferiore a 10^2 UFC/g
- Lieviti e muffe: inferiore a 10 UFC/g
- Listeria monocytogenes: assente/25g
- Fosfatasi: negativa alla produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+4°C e va effettuato su mezzo di trasporto idoneo e autorizzato. E' tollerata la conservazione di confezioni di burro aperte (panetti avvolti con l'involucro originale e posti in contenitori ermetici) nella cucina interna al massimo per 24 ore. La data e l'ora dello sconfezionamento dovranno essere riportati su un'apposita etichetta. Il burro confezionato privo dell'etichettatura sopra descritta è da considerarsi non idoneo al consumo.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata in contenitore asettico da 500 ml. 0 da 200 ml., o eventualmente altra pezzatura più confacente alle esigenze della cucina. Il prodotto deve essere di origine nazionale.

Requisiti microbiologico richiesti:

- Coliformi totali inferiori a 5×10 UFC/g
- Salmonella: assente in 25/g

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Carni bovine fresche di provenienza nazionale

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa vigente e devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, regolarmente macellati, il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il bollo della visita sanitaria e di classifica. Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specifichino chiaramente il prodotto e certifichino (la dove dovesse essere riconosciuto da enti certificatori, o previsto dalla legge) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato. La carne dovrà altresì:

- Provenire da animali nati e allevati e macellati in Italia, in strutture riconosciute CE, debitamente documentate;
- Garantire una specifica provenienza, presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- Presentare caratteristiche igieniche ottime (ph non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- Essere confezionata sottovuoto.
- Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'USL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofil aerobi totali: inferiore a 10^6 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10^3 UFC/g
- Streptococcus faecalis: inferiore a 10^3 UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25g
- Salmonella: assente/25g
- Listeria monocytogenes: minore o uguale a 11i/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

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

Le carni devono essere alloggiate: in cassette, o altri contenitori, atti al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, assolutamente puliti e sanificati. Questi non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante dal trascinarsi al suolo. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, con temperatura durante il trasporto da -1 a +3°C.

Si richiede:

- Dichiarazione della classe di conformazione di appartenenza secondo le categorie CEE/EUROP e della classe di stato di ingrassamento secondo le categorie CEE/1,2,3,4,5;
- Certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è esente da sostanze ad - azione estrogena, - androgena o gestagena e di tireostatici;
- Presenza del bollo riportante l'indicazione "carni italiane".

Tipologia dei tagli:

la carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti) fesa intera (arrostiti), quarto anteriore (umidi, spezzatini), girello, noce muscolo (arrostiti, bistecche), filetto, fusello (bistecche cottura rapida). Per bolliti, umidi e per brasare è previsto l'impiego di reale, fesone di spalla, brione, pesce, collo, cappello del prete e bianco costato. Per la preparazione del brodo di carne dovranno essere impiegati i tagli anatomici previsti per i bolliti e il brodo andrà sgrassato prima della somministrazione. Alla materna la carne utilizzata per il brodo dovrà essere somministrata in giornata come secondo, quindi dovrà essere magra all'origine e presentarsi tenera dopo cottura. E' consentito l'impiego di altri tagli di carne/carni previo accordi con la ditta appaltatrice e Amministrazione comunale, sentito il parere della commissione medico scientifica. E' vietato l'impiego di carnatta nel confezionamento di ragù, polpette, hamburger, polpettoni e qualsiasi altra preparazione che necessiti il ricorso a carne macinata.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Il prodotto deve soddisfare le vigenti norme per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. La carne deve altresì:

- Provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- Essere specificata la provenienza;
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5 % della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 10^6 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10^3 UFC/g
- Streptococcus faecalis: Inferiore a 10^3 UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/25 g
- Salmonella: assente/25 g
- Yersinia enterocolitica: assente/25g
- Lysteria monocytogenes minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specificino chiaramente e certifichino (la dove dovesse essere riconosciuto da enti certificatori, o previsto dalla legge) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

Il trasporto deve avvenire con mezzi di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, con temperatura durante il trasporto da -1° a +3°C.

Il confezionamento della stessa deve essere effettuato sottovuoto, e il trasporto, in contenitori ben puliti e sanificati, che non offrano la possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Tipologia dei tagli:

la carne suina fresca disossata, preconfezionata in confezioni sottovuoto, dovrà essere fornita nei tagli denominati "carrè disossato, lonza e fetta". E' consentito l'impiego di altri tagli di carne/carni previo accordi tra ditta appaltatrice e Amministrazione comunale, sentito il parere della commissione medico-scientifica ; non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli

Tipologia:

polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A".

Particolare attenzione dovrà essere prestata alle condizioni di allevamento e al tipo di alimentazione garantita in vita all'animale scegliendo prodotti che specificino chiaramente e certifichino (la dove dovesse essere riconosciuto da enti certificatori, o previsto dalla legge) il tipo di allevamento e/o di mangime impiegato.

La carne deve altresì:

- Provenire da allevamento a terra nazionale;
- Provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- Essere rigorosamente fresca, non surgelata;
- Non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- Soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- Per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- Le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- Deve essere trasportata secondo le disposizioni legislative vigenti, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermini.
- Non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello del consumo, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiori a 10⁶ UFC/g;
- Aerobi solfito riduttori: < 10²/g;
- Coliformi totali: inferiore a 10³ UFC/g;
- Streptococcus faecalis inferiore a 10³ UFC/g
- Staphylococcus aureus: inferiore a 10² (UFC/g;
- Salmonella: assente/25g
- Campylobacter jejuni assente/25
- Lysteria monocytogenes minore o uguale a 11/g in 1 u.c. e minore o uguale a 110/g in 2 u.c.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione, e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'USL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne. I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carni, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi sul suolo delle stesse. Il trasporto deve avvenire con mezzi di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, con temperatura durante il trasporto da -1° a +3°C. si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi.

Polli in busto

Polli di allevamenti industriali, allevati a terra, di prima qualità (1°/A) del peso di g 1200/1300 di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, assenza di callosità sternale; privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale:

- zampe tagliate a 1/2 cm circa al di sotto dell'articolazione tarsica;
- I busti devono risultare privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio;
- la macellazione deve essere recente, alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione;
- il pollo non deve presentare fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza pelle o piumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati e/o congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di 230 -250 g a petto. Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato.
- La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%.
- Non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione, a meno che le carni siano confezionate sottovuoto e la data di scadenza riportata in etichetta garantisca una conservabilità superiore. In tal caso però non dovranno tuttavia trascorrere più di 5 giorni tra la data di consegna e il consumo.

I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta chiusi ermeticamente in cellophane, o meglio confezionati sottovuoto.

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (complete di fuso e sottocoscia, o a richiesta prive di sottocoscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate di provenienza nazionale e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione;

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben stesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;
- non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione; le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto, o in subordine in vaschette proprie protette da film plastico ben coeso. Non dovranno essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici nelle carni.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido. Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogenea, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2000. La fesa deve essere confezionata sottovuoto o in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane, in tal caso però non devono trascorrere più di due giorni tra il momento della consegna e quello della consumazione

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

Coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che chiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carni, devono essere assolutamente pulite e sanificate;
- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

PRODOTTI INSACCATI

Prosciutto cotto senza polifosfati e caseinati

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

La composizione richiesta è la seguente:

- carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrito.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altra ai sensi della normativa vigente; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto non deve essere inferiore a 5 Kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni ed interni, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche: da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità, non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare. Per qualità riguardo i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

- carica batterica totale: 10^4 /g
- E.coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10 UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Listeria monocytogenes: assente in 25/g
- Anaerobi solfito inferiore a 10 UFC/g.

Nell'apertura e affettazione il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenza di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda /70/20). Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperature non superiori a $+2/+6^{\circ}$ C. E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura, senza lasciare avanzzi. E' tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte (in sacchetti per alimenti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) nelle sole cucine interne e nel centro cottura al massimo per 5 giorni a 2° C.

Trascorsi i 5 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto eventuale non potrà più essere consumato crudo, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato in preparazioni cotte, entro e non oltre i 7 giorni dall'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste dal capitolato vengano rispettate. La data e l'ora dello sconfezionamento devono essere riportati su un'apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso. Il prosciutto confezionato privo dell'etichettatura ad uso della cucina è da considerarsi non idoneo al consumo. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure per il giorno successivo.

Si richiede che venga/possa essere specificata con dichiarazione sottoscritta: la composizione percentuale in nutrienti del prodotto, e gli additivi aggiunti.

Prosciutto crudo di Parma a denominazione tipica

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA;

sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale nella zona tipica di produzione. La stagionatura dovrà essere superiore al 18 mesi. Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore a 7 Kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

E' auspicabile consumare tutto il prosciutto al momento dell'apertura senza lasciare avanzi. E' tuttavia tollerata la conservazione per il consumo da crudo di confezioni di prosciutto aperte (in sacchetti per alimenti posti in contenitori ermetici con l'etichetta tagliata dall'involucro originale) nelle sole cucine interne e nel centro cottura al massimo per 5 giorni a 2°C. Trascorsi i 5 giorni dallo sconfezionamento l'avanzo di prosciutto eventuale non potrà più essere consumato crudo, ma potrà ancora eventualmente essere impiegato in preparazioni cotte, entro e non oltre i 7 giorni dalla data dell'apertura, a patto che le condizioni igieniche previste da capitolato vengano rispettate. La data e l'ora dello sconfezionamento devono essere riportati su un'apposita etichetta ad uso della cucina posta sopra il contenitore ermetico o il prodotto stesso. Il prosciutto confezionato privo dell'etichettatura ad uso dalla cucina è da considerarsi non idoneo al consumo. Nei plessi di distribuzione il prosciutto dovrà essere consegnato affettato di giorno in giorno in quantitativi corrispondenti al numero dei pasti ordinati. La conservazione in frigorifero di fette di prosciutto eventualmente avanzate non è ammessa neppure per il giorno successivo.

FORNITURA UOVA FRESCHE DI PRODUZIONE NAZIONALE

Per uova si intendono quelle in guscio di gallina atte al consumo come tali. Le uova devono essere fresche, non refrigerate né sottoposte a trattamento conservativo, di categoria "A" e peso da 60 gr. a 65 gr. conformemente a quanto previsto dai regolamenti CEE n° 1907/90 e n° 1274/91, ed in particolare devono presentare le seguenti caratteristiche:

1. Guscio e cuticola: normali, puliti, intatti;
2. Albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
3. Camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
4. Tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
5. Germe: sviluppo impercettibile;
6. Odore: esente da odori estranei.

Si richiede la fornitura di uova confezionate in piccoli imballaggi chiusi e contenenti al massimo n°36 uova, pertanto tali uova possono provenire unicamente da centri di raccolta e di imballaggio autorizzati. Deve essere assicurata l'originalità delle confezioni e quindi saranno rifiutate quelle che risultino non integre o comunque manomesse.

Viene richiesta sulle singole confezioni l'indicazione della data di deposizione od almeno della data di imballaggio oltre alle altre indicazioni previste dal D.Lgs n°109/92 e dalle leggi e regolamenti speciali in materia di commercializzazione delle uova.

Verranno accettate solo partite di uova che siano consegnate in modo che dalla data di consegna permangano almeno 16 gg. fino alla data di durata minima.

Sulle singole confezioni dovrà essere indicata la data di durata minima.

PRODOTTO SURGELATO

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la conservabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

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

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C . I prodotti devono giungere alle cucine ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento, se previsto, deve venire effettuato in frigorifero lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali, o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Limiti microbiologici per i surgelati:

- carica mesofila totale: inferiore a 3×10^5 UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25g
- *Listeria monocytogenes*: assente 25/g
- Anaerobi solfo-riduttori (incubazione a $+46^{\circ}\text{C}$) inferiore a 30 UFC/g

Le confezioni dovranno essere conformi alle esigenze di consumo delle singole scuole. Pertanto per le scuole di piccole dimensioni dovrà essere possibile ordinare confezioni da 1 Kg. Max 2,5 Kg. per ortaggi e 1,5 Kg. per il pesce.

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

- Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle
- Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento
- Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%
- I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione
- La contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 5×10^5 UFC/g

Come limiti microbiologici per i prodotti ittici congelati e per i molluschi eduli lamellibranchi e i cefalopodi congelati, oltre ai parametri microbiologici già evidenziati per i surgelati, si segnala:

Vibrioni patogeni: assenti/g

Lysteria monocytogenes minore o uguale a 11/g in 2 u.c. e minore o uguale a 110/g in 3 u.c.

Tipologia:

Vitello di mare – filetti sogliola – platessa (n.3) – halibut (non glassato di pezzatura compresa tra 400 e 700 g), cuore di merluzzo – ombrine dentice – palombo (abadecco) – nasello, pesce spada – tonno fresco – seppie – calamari – gamberetti – merluzzo, anelli di totano.

Su richiesta delle singole scuole dovrà essere garantita la possibilità di utilizzare pesce in confezioni di pezzatura inferiore a 2,5 Kg.

Prodotti orticoli surgelati

Le verdure surgelate ammesse nella fornitura sono: fagiolini, piselli, spinaci, biette, coste, preparato di minestrone, erbe aromatiche, mais, carciofi, asparagi, fave. E' consentito l'impiego delle verdure surgelate

come contorno non più di una volta a settimana. Nella preparazione dei minestroni alla scuola materna l'impiego del minestrone surgelato è tollerato, ma dovrà sempre essere integrato con un quantitativo di pari peso di verdure fresche di stagione ed eventualmente arricchito con legumi secchi (preammollati o no a seconda della varietà). Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla legge. Non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite. Devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate e con spinaci

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura con solo ulteriori 2 minuti di ultimatura. Deve essere di provenienza nazionale.

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale ed eventualmente spinaci.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti.

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Si richiedono i seguenti valori di carica batterica presente:

- Carica totale: inferiore a 10^4 UFC/g
- Coliformi totali: assenti/g
- *Streptococcus faecalis*: assenti/g
- *Staphylococcus aureus*: assente/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *E.coli*: assente/g
- Lieviti: inferiore a 10^2 UFC/g-
- Muffe : inferiore a 10^2 UFC/g

Il prodotto offerto deve essere accompagnato da analisi microbiologica recente attestante che le cariche sono nei limiti sopra riportati. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Si richiedono i seguenti valori nutrizionali e potere calorico o comunque valori simili (per 100 g di prodotto):

- Prodotto Kcal. 150
- Proteine 3%
- Lipidi 0,1%
- Carboidrati 35%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di legge.

Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate. Deve essere di provenienza nazionale.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti nè coloranti nè conservanti. Deve essere di provenienza nazionale.

Requisiti microbiologici:

- Conta totale: inferiore a 5×10^5 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 5×10^3 UFC/g
- Staphylococcus aureus: assente/g
- Streptococcus faecalis: assente/g

Paste alimentari ripiene

Per i tortelloni e ravioli di magro si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta : semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;
- Ripieno: ricotta vaccina, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, spinaci, sale e spezie.

Per tortellini e ravioli si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;
- Ripieno: carne bovina e/o avinicola, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.

Le paste alimentari ripiene devono essere di provenienza nazionale ed essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti e presentare le seguenti caratteristiche:

- Carica totale: inferiore a UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 50 UFC/g
- Streptococcus faecalis: inferiore a 50 UFC/g
- Staphylococcus aureus: inferiore a 50 UFC/g
- Salmonella: assente/g
- E.coll: inferiore a 50 UFC/g-
- Muffe: inferiore a 102 UFC/g
- Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva

Tonno "pinna gialla" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0.7 mg/Kg. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se di produzione nazionale.

Pomodori pelati e polpa di pomodoro.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da pelati di qualità superiore con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto e residuo secco non inferiore al 4,5%.

La polpa di pomodoro deve presentare le stesse caratteristiche.

La polpa e i pomodori pelati dovranno essere di origine nazionale, confezionati in banda stagnata e provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora almeno 2 anni di conservazione.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile.

Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

Polpa di pomodoro di provenienza biologica, pomodori pelati, o passata di pomodoro di provenienza biologica

Dovrà essere garantita la somministrazione di polpa di pomodoro, o pomodori pelati o passata di pomodoro di provenienza biologica nel rispetto delle modalità quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'onere.

La biologicità del prodotto dovrà essere garantita, in etichetta, da uno degli enti certificatori previsti dalla legge. Nella scuola media i quantitativi da garantire per studenti e docenti dovranno invece essere pari a 100 g ogni 20 giorni di mensa, essendo mediamente inferiori i giorni di frequenza in mensa per le medie, rispetto alle scuole elementari. La polpa di pomodoro, i pomodori pelati, o la passata di pomodoro, di provenienza biologica e nazionale, potranno essere indifferentemente utilizzati per primi, o secondi piatti. I prodotti in questione dovranno presentare caratteristiche analoghe a quelle previste per i prodotti convenzionali. L'impiego di pomodori pelati o di passata di pomodoro di provenienza biologica dovrà essere mensilmente comprovata dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati. Non è consentito conservare confezioni aperte.

Olive verdi in salamoia, olive nere in salamoia, capperi sotto sale, cipolline e cetrioli sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio d'oliva.

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.

Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda e per i vegetali sott'aceto solo leggermente acidulo. Alla masticazione deve prevalere il gusto del vegetale e non quello del liquido di governo. Le confezioni dovranno essere commisurate al fabbisogno delle singole scuole. Non è ammessa la conservazione di confezioni aperte.

Confettura

Confettura extra di prima di origine nazionale. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organoleptico non si devono riscontrare:

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

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzate con essenze artificiali.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta;
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta;
- gelificante (pectina).

Si richiedono confezioni da 350-400 g. in barattoli di vetro; l'etichettatura deve essere confacente a quanto previsto dalla legge.

Maionese

La composizione della maionese espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri connettori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. Requisiti microbiologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 5×10^4 /g
- Coliformi totali: Inferiore a 5×10^2 /g
- Staphylococcus aureus: inferiore a 10^2 /g
- Streptococcus faecalis: inferiore a 5×10 /g
- Salmonella: assente/25g

Si consigliano confezioni da 500 g o da 1 Kg. Non è consentito conservare confezioni aperte.

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all' 1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente. Può essere eventualmente sostituito da aceto di mele.

Olio extra vergine d'oliva, spremitura a freddo

Deve essere olio nazionale ottenuto dal rutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente dai difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale.

L'olio usato per il condimento a crudo delle verdure e dei primi piatti deve essere del tipo "spremuta a freddo". All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- Acidità (-%) 1
- Numero di perossidi (meq. 102/kg) 20
- Colesterolo (-%) 0.5
- Trilinoleina 0.35
- Composizione acidica
- Composizione sterolica
- Transisomeri degli acidi grassi
- Spettrofotometria di cui: K232 2.4 E K270 0.2

Nella cucina per il condimento a crudo devono essere usate bottiglie scure da 1 lt. con tappo richiudibile, per le operazioni di cottura, possono usarsi anche contenitori metallici di capacità maggiori. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere a quanto previsto dalla legge. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Se la confezione è stata parzialmente consumata, occorre mantenere la bottiglia o la lattina sempre perfettamente chiusa.

Sale

Il sale grosso e fino deve essere iodurato. Le confezioni nei terminali di distribuzione dovranno essere da 1kg.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Le confezioni nelle cucine dovranno essere da 1 kg. Nei terminali di distribuzione dovrà essere garantita la presenza di almeno 1 Kg. di prodotto.

Cacao in polvere amaro

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Miele

Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaridi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, granelli di sabbia: Il miele non deve:

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

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei.

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

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

Si deve poter disporre dell'analisi bromatologica con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale e possibilmente a lotta integrata e prodotti provenienti da agricoltura biologica conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'onori.

Ortaggi e frutta devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, per evitare eccessivi accumuli di nitrati. Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Nella cucina non si devono utilizzare ortaggi pre-mondati all'esterno da soggetti terzi e confezionati in sacchetti di plastica, o altro contenitore.

Gli ortaggi devono essere turgidi, senza segni di rammollimento, privi di germogli, di 1° categoria. Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione. Si sconsiglia l'uso frequente di prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed avere subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad aver subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

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

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi devono essere:

- Solidi;
- Costruiti a regola d'arte in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti ottenuti;
- Puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

L'imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a tara-merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci ecc...) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo. Ogni collo deve contenere un prodotto della stessa qualità e varietà, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e dello stesso calibro (se esiste per il tipo di ortofrutticolo), con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura

diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre della stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato, o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- Denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- Prodotto, varietà e tipo;
- Qualifica di selezione extra o prima;
- Calibratura con indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti, dove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero, o del peso minimo e massimi dei pezzi contenuti negli imballi stessi.

La fornitura deve essere almeno bisettimanale al fine di garantire una maggior freschezza dei prodotti e un miglior stoccaggio.

Per i prodotti di produzione biologica ciascun collo deve recare, oltre alla dicitura "Agricoltura biologica-regime di controllo CEE" anche il nome e/o il marchio dell'organismo di controllo riconosciuto a certificare la provenienza del prodotto. Il ricorso a prodotti ortofrutticoli di provenienza biologica dovrà essere mensilmente comprovato dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati.

VERDURA DI QUALITA' EXTRA O PRIMA

Prodotti ortofrutticoli convenzionali, prevalentemente di provenienza nazionale e possibilmente a lotta integrata e prodotti provenienti da agricoltura biologica conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'onere, la scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione. La verdura deve:

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

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. Limiti di contaminazione microbica per:

Verdure fresche lavate da consumarsi crude (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi, ecc...):

- Microrganismi aerobi $<10 \times 10^6$ UFC/g nel caso di 1 aliquota, $< 5 \times 10^5$ nel caso di 5 aliquote.
- *Escherichia coli*: $<10^2$ UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: $<10^2$ UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Lysteria monocytogenes*: assente in 25 g

Verdure cotte raffreddate a temperatura ambiente (spinaci, patate, erbe, zucchine, ecc.)

- Microrganismi aerobi: $< 10^5$ UFC/g nel caso di 1 aliquota, $<10^3$ nel caso di 5 aliquote
- Coliformi totali: $<10^3$ UFC/g nel caso di 1 aliquota, $<10^2$ nel caso di 5 aliquote
- *Escherichia coli*: <10 UFC/g nel caso di 1 aliquota, <0 nel caso di 5 aliquote
- *Salmonella*: assente/25g.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore a 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il prezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%. Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammollemento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, non spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. All'attivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm., nelle carote lunghe fino a 8 cm., ed un massimo di 2 cm. per le carote come segue: carote novelle a varietà piccola 10/40 mm. di diametro oppure 20/150 di peso; carote a radice grande 20/40 mm. di diametro oppure 50/150 g. di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm. o di peso superiore ai 200 g. tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

Barbabietola

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm. al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti. La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo. E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara, ma con le prerogative di cui sopra.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purchè le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- sino a 25 mm. di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;
- sino a 40 mm. di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;
- da 40 mm. in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

Aglione

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce. Devono essere turgidi, non prefloriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI DA FRUTTA

Pomodori

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

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

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

- pomodori tondi e costoluti diametro minimo 30 mm.
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali; possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a 200 g. è tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

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

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: - Hokkaido – zucca gialla – violina. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esservi presenza di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3/4 cm.della zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio, per distacco dal suolo, purchè sia una zona unica e uniforme sono accettati prodotti singoli con una calibrazione di peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso, nella stessa confezione. I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- Zucca gialla libera da confezioni;

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la larghezza minima di cm.10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7.

Peperoni

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

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche : frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori o sapori anomali, privi di umidità esterna anomala. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben

chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

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

Fagioli

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

Funghi

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- Parti staccate dal corpo principale,
- Macchie di colore contrastante il colore normale,
- Porzioni scolorite,
- Corpi estranei,
- Taglio imperfetto.

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

Legumi secchi di provenienza biologica: lenticchie, fave, piselli secchi per minestre, fagioli, ceci, soia.

I legumi secchi devono provenire dall'agricoltura biologica ed avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti od altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc..), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%), il prodotto deve avere subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Nelle cucine interne le confezioni devono essere al massimo 1 kg. e possibilmente sottovuoto. L'impiego di legumi biologici dovrà essere mensilmente comprovato dalla copia della bolla di consegna attestante le caratteristiche del prodotto e i quantitativi ordinati.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: inflorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle inflorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

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

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefloriti, privi di germogli visibili dall'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm.10. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale: il diametro non deve essere inferiore a 6 cm:

Tuberi e radici

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

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

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogli incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa. Non devono presentare tracce di marciume incipiente, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposte a trattamenti antigerminativi. Per le partite di produzione nazionale sono ammessi imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

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

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

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

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

Sono ammesse tracce di terra. La lattuga deve avere un solo grumolo ben formato. È ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso. I cavoli devono presentarsi ben serrati. Gli spinaci devono essere privi di stelo florifero, per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice, deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna delle foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefloriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. I cespi di

radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti. Sono ammesse calibrature diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA' (TUTTA)

Prodotti convenzionali, prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale e possibilmente a lotta integrata e prodotti provenienti da agricoltura biologica conformi a quanto previsto dalla normativa vigente nel rispetto delle modalità, quantità e frequenze d'uso previste dal capitolato d'oneri.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione e deve essere del tipo extra o di prima qualità, ed in particolare, deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta,
- deve essere indicata chiaramente la provenienza
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate,
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà,
- le partite in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione,
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, il che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni,
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari,
- non deve esservi presenza di insetti infestanti, né di attacchi di roditori,
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura,
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici,
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti,
- essere priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati dalla legge,
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione,
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda il peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%. La fornitura della frutta deve riportare in bolla la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di pesticidi chimici al terreno e ai frutti, deve comunque essere garantita e non superare i limiti di residui ammessi per legge.

La frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata, deve riportare, in etichetta, il metodo utilizzato, l'azienda produttrice o il marchio di appartenenza e comunque essere a norma di quanto disposto dalla legge. Deve essere garantita ogni settimana la fornitura di almeno tre tipologie diverse di frutto.

La banana deve essere garantita almeno due volte al mese.

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

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali, ad esempio, lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione, purchè cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza e 0,25 cm² di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione. Il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve in alcun modo essere danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, styman red, rosa di Caldaro (da cuocere) jonagold, starkrimson, fiorina.

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

Albicocche, susine, ciliegie, nespole, kaki, nectarine, pesche

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm di lunghezza e 0,25 cm² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione. Il peduncolo può essere, danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed, in ogni caso, il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, pompelmi)

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa, nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo di colorazione, il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata; calibri minimi sono i seguenti: arance cm. 6,5, limoni cm. 5, mandarini cm. 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile. Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/lit misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali animali o da virus.

La pezzatura non deve essere inferiore a 15 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole). Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

Melone

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

Fragole

I frutti dovranno essere di lotta integrata.

Frutta secca

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

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali. Solo, in caso di accertata irreperibilità per alcuni prodotti, sarà consentita la sostituzione con prodotti rispondenti alle caratteristiche del capitolato generale, con norme e decreti della legislazione vigente.

BEVANDE

Acqua :

Acqua oligominerale o minimamente mineralizzata, naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura, possibilmente proveniente da fonti di alta quota, in contenitori di vetro o di PET secondo le esigenze espresse dalle singole scuole e, nei terminali di distribuzione, la disponibilità di spazio esistente per lo stoccaggio. Verranno accettate acque minerali il cui termine minimo di consumo sia superiore ai 15 mesi.

Requisiti microbiologici:

Microrganismi aerobi: inferiore a 10/ml (37°C) o 10²/ml (22°C)

- Coliformi fecali: assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- Streptococcus faecalis: assente in 250 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- Spore di Clostridium solfito-riduttori: assente in 50 ml (semina in 2 repliche da 250 ml)
- Staphylococcus aureus: assente in 250 ml (semina unica da 250 ml)
- Pseudomonas: assente in 250 ml (semina unica da 250 ml)

Nota bene: E' da precisare, per quanto riguarda i primi due parametri, che la positività di entrambe le repliche per la ricerca di Coliformi e Streptococchi fecali, oppure di una sola replica relativa ai Coliformi e di una relativa agli Streptococchi implica già, in prima istanza, il giudizio di non accettabilità, mentre nei casi di positività isolate di singole repliche, relative a questi due indici, è d'obbligo ripetere le analisi su nuovi campioni. In tali analisi di seconda istanza, la non accettabilità è data invece dalla positività isolata di una singola replica. Il residuo fisso non dovrà superare i 500 mg/lit, il contenuto di nitrati (NO₃) dovrà essere inferiore a 5 mg/lit, i nitriti (NO₂) dovranno essere assenti ed il sodio (Na) non superiore a 20g/lit.

SUCCHI DI FRUTTA

E' consentito unicamente l'impiego di prodotti a base di succo pastorizzato (provenienti da succo concentrato) in monoporzione o in pluriporzione. In tal caso, assieme al succo di frutta, dovranno essere forniti bicchieri di plastica a perdere. I nettari e succhi e polpa di frutta sono però ammessi, in monoporzione, con cannuccia compresa nella confezione, solo nei cestini da pic-nic.

The deteinato e infusi (karkadè, alla frutta, camomilla, ecc...)

In bustine da sottoporre ad infusione prive di zucchero aggiunto.

Vino bianco/rosso

E' ammesso l'uso del vino da tavola, bianco, o rosso, per le preparazioni culinarie.

VARIE

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

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo. Le confezioni dovranno essere da 100-200 gr. circa. E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

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

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' consentito in alternativa il ricorso a erbe aromatiche surgelate.

Lievito di birra secco attivo e lievito per dolci

Lievito secco naturale composto da Saccharomyces cerevisiae attivi e lievito per dolci in bustine atte alla lievitazione di circa 1 Kg. di farina.

ALLEGATO “C”

OPERAZIONI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE E RELATIVO MATERIALE D’USO

Le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno avvenire nel rispetto delle corrette norme igieniche utilizzando detergenti, sanificanti e attrezzature fornite dalla ditta appaltatrice.

Materia d’uso

Per quanto concerne il materiale d’uso, la Ditta appaltatrice si impegna a garantire la fornitura di:

- carta asciugatutto in rotoli;
- salviette asciugamani;
- carta igienica;
- fiammiferi o accendini (ove necessario) per l’accensione delle apparecchiature a gas;
- ipoclorito (candeggina);
- sale grosso per depuratori;
- panni spugna;
- spugnette abrasive;
- spugne doppio uso con una faccia abrasiva;
- spazzolini per bottiglie e piatti;
- panni per vetri tipo daino;
- pagliette dorate;
- pagliette saponate;
- carrello con doppio secchio, mop e strizza mop, per la pulizia dei pavimenti;
- strofinacci bianchi per pavimento;
- guanti tipo sensibile misure grandi, medie e piccole;
- guanti tipo superleggero misura piccola, media e grande;
- scope di saggina;
- scope per interno con e senza manico;
- palette con e senza manico;
- ragnatori con manico;
- sacchi per immondizie condominiale misura circa cm 70x 110;
- sacchi per immondizie domestici misura circa cm 50x60;
- guanti monouso;
- mascherine monouso;
- quant’ altro ritenuto necessario per l’espletamento delle operazioni previste dal manuale di autocontrollo.

La Ditta appaltatrice è tenuta inoltre a rifornire la cucina, di dosatori di detersivo necessari per il lavaggio meccanico delle stoviglie e di dispensatori per il sapone liquido lavamani (1 per ogni lavamani + 1 in cucina) oltre che di salviette asciugamani o altro strumento atto a consentire l’asciugatura. Dovrà inoltre effettuare controlli periodici (almeno 3 per anno scolastico, per ciascuna unità dotata di lavastoviglie) a proprie spese, sull’efficacia del potere pulente dei detergenti utilizzati nelle lavastoviglie, interventi da comprovare con l’ausilio di schede tecniche di controllo e/o manutenzione.

Prodotti per la pulizia e la sanificazione

In riferimento ai prodotti per la pulizia e la sanificazione dovranno pervenire, agli uffici comunali competenti e a ogni cucina, depliant illustrativi e le schede tecniche informative, riferite a ciascun prodotto, contenenti la seguente documentazione:

- il nome della ditta produttrice;
- l'etichetta riportata sui prodotti;
- il campo d'applicazione raccomandato;
- il dosaggio e le modalità di utilizzo;
- la descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, PH, utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura d ebollizione, residuo fisso temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione);
- la composizione chimica, le sostanze incompatibili, gli eventuali prodotti nocivi di decomposizione;
- i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per ingerimento, inalazione e per contatto con le mani, gli occhi e la pelle con le indicazioni di primo soccorso, oltre alle misure speciali di protezione;
- le disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e lo stoccaggio;
- le misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
- i dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradabilità, tossicità sui pesci e sui batteri delle acque di scarico).

Per i sanificanti è indispensabile inoltre, fornire una documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro e quella delle spore.

Tutti i prodotti forniti dovranno presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate, nessuno dovrà essere in forma di aerosol e possibilmente dovranno contenere tutti sostanze naturali.

Il fornitore dovrà inoltre dotare gli uffici competenti e la cucina di schede tecniche di sicurezza riferite a ciascun prodotto contenenti:

- una dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o di prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (DM 21/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e dell'etichettatura delle sostanze pericolose);
- dichiarazioni in merito al valore della DL 50 e all'eventuale registrazione e pericolosità del prodotto e delle sostanze in esso contenute come stabilito dal DPR 24/11/1981 n. 92 (recepimento direttiva CEE n.79/831 del 18/09/79) e successivi aggiornamenti;
- dichiarazioni in merito all'eventuale contenuto di ammine aromatiche (con indicazione del nome e della %) con specificazione del gruppo di appartenenza in riferimento a quanto previsto dalla Circolare n. 46/79 e n. 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale;
- indicazioni sulla presenza di solventi specificandone nome e % e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti;
- indicazioni sulla biodegradabilità e il metodo analitico con cui è stata determinata in riferimento alla Legge 26/04/1983 n. 136 e successiva modifica DPR 05/04/1989 n. 250;
- specificazioni se il prodotto contiene fosforo e in quale %;
- specificazioni se il prodotto rientra nella legge sui cosmetici (L. 11/10/1986 n. 13) e successivi aggiornamenti.

Vengono di seguito elencate le caratteristiche dei singoli prodotti da impiegare nelle operazioni di pulizia previste.

Detergente per il lavaggio manuale dei pavimenti: il prodotto deve essere liquido, con ph di utilizzo 7,5 (+/-1), deve possedere biodegradabilità non inferiore al 90%, non deve essere infiammabile, non deve causare disturbi per inalazione, non deve contenere aldeide formica, nè solventi organici in concentrazione superiore al 10%. Non deve contenere ammine.

Detergente sanificante per pavimenti con composti dell'ammonio quaternario: il prodotto deve essere liquido, con ph di utilizzo 7 (+/- 1), deve possedere biodegradabilità non inferiore al 90%, non deve essere

infiammabile, non deve causare disturbi per inalazione, non deve contenere aldeidi. Per questo prodotto dovranno essere fornite le specifiche di attività contro spore e batteri.

Detergente sanitizzante per pavimenti con benzalconio cloruro: il prodotto deve essere liquido, con pH di utilizzo 7 (+/- 1), deve possedere biodegradabilità non inferiore al 90%, non deve essere infiammabile, non deve causare disturbi per inalazione, non deve contenere aldeidi. Per questo prodotto dovranno essere fornite le specifiche di attività contro spore e batteri. .

Detergente per tutte le superfici lavabili: il prodotto deve essere liquido, con ph di utilizzo 8, 5 (+/-1), non deve contenere nè solventi né alcali libero, deve possedere biodegradabilità non inferiore al 90%, deve contenere una quantità di tensioattivi non inferiore al 20%, non deve essere infiammabile, non deve causare disturbi per inalazione, non deve contenere aldeide formica.

Detergente per il lavaggio dei vetri: il prodotto deve essere liquido, deve contenere alcool isopropilico, con pH di utilizzo 7,0(+/- 1), non deve causare disturbi per inalazione, non deve essere in forma di aerosol, la confezione deve avere un contenuto massimo di 1 litro.

Detergente abrasivo per la pulizia di superfici dure :il prodotto deve essere liquido, o cremoso; deve contenere tensioattivi con biodegradabilità non inferiore al 90%, deve essere un prodotto neutro o basico, deve contenere fosforo (P) non superiore all' 1%, non deve causare disturbi per inalazione, non deve contenere formaldeide, la confezione deve avere un contenuto massimo di 1 litro.

Pulitore per forni e grill: il prodotto deve essere liquido, deve essere alcalino, non deve causare disturbi per inalazione, non deve essere infiammabile, la confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri.

Detersivo per lavastoviglie: il prodotto deve essere liquido, o in sub ordine in polvere; non deve contenere fosfati entro i limiti di legge, deve contenere tensioattivi anionici, non deve contenere NTA, non deve contenere formaldeide, deve avere biodegradabilità superiore al 90%, deve avere ph 11 (+/- 1), deve sviluppare cloro attivo (1-3%), non deve essere infiammabile.

Detersivo per il lavaggio a mano delle stoviglie: il prodotto deve essere liquido, deve contenere tensioattivi anionici con biodegradabilità superiore al 90%, non deve contenere NTA, deve contenere prodotti profumati naturali, deve avere pH inferiore a 10, non deve essere irritante per inalazione e per gli occhi. La confezione deve avere un contenuto massimo di 5 litri, anche se sono preferibili confezioni con quantitativi inferiori.

Detergente specifico per W.C.: il prodotto deve essere liquido, non deve causare disturbi per inalazione, non deve essere infiammabile, deve avere un contenuto massimo di 1 litro.

Sapone per la pulizia delle mani: il prodotto deve essere liquido cremoso neutro o debolmente acido; deve poter essere dosato automaticamente, deve contenere tensioattivi a base naturale; deve contenere sostanze profumate a base naturale, non deve avere coloranti.

Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- nella cucina le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti, e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate ecc...) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione senza far polvere;
- nei refettori le pulizie possono iniziare solo quando tutti i bambini hanno abbandonato i locali. E' comunque ammesso rimuovere residui dai tavoli o dai pavimenti a patto di non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola.
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro;

- tutte le stoviglie e attrezzature utilizzate per l’allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature;
- tutte le attrezzature utilizzate per il trasporto degli alimenti dalla cucina al refettorio devono:
 - ❖ essere lavate manualmente con detersivo per piatti, o meccanicamente in lavastoviglie;
 - ❖ essere sottoposte al trattamento di sanificazione nella cucina prima di essere impiegate nuovamente.
- Non è consentito conservare attrezzature sporche.
- Le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, ecc.) Il personale mensa deve essere informato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, spruzzette, misurini, guanti, mascherine, ecc.);
- Il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc..) devono essere conservati e riposti, dopo l’uso, in luogo separato appartato e destinato unicamente allo scopo.
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, ecc., deve essere prontamente segnalata ai responsabili.
- All’interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare ecc.). Il personale deve essere informato sull’importanza dei contenuti degli stessi. Deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione riportata nel presente allegato.

PULIZIA DELLA PERSONA

E’ indispensabile lavare accuratamente le mani:

- prima di toccare gli alimenti, dopo essere stati in bagno
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti
- dopo ogni pausa pranzo
- a ogni cambio di lavorazione
- se si maneggiano sporcizia, rifiuti, terra
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso

Occorre inoltre:

- asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere
- mantenere le unghie corte pulite senza smalto
- mantenere la pulizia e l’igiene della persona e della capigliatura

DIVIETI

E’ vietato:

- assaggiare cibi con le dita
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni ecc..., con appositi ditali e guanti di gomma
- indossare braccialetti, anelli, orologi da polso
- fumare
- starnutire e tossire sugli alimenti.

Evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti, utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc., naturalmente puliti.

Non toccare i capelli, la faccia, le orecchie e il naso.

INDUMENTI

- Gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori.
- Per effettuare la pulizia devono essere utilizzate divise appositamente destinate all'uso.
- I capelli devono essere sempre raccolti in cuffie o berretti.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente sui posti di lavoro.
- Gli abiti e le scarpe indossate fuori dai posti di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto.

Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati.

SANIFICAZIONE

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni di detritazione e disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione.

- La detersione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti.
- Si consiglia l'uso di detergenti adatti allo scopo e cioè di prodotti specifici per ambienti destinati alla produzione alimentare.
- Il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco della superficie (es. da tavoli ripiani, attrezzature e/o affettatrici, utensili, posate, ecc). Le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo, in ogni loro parte, e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento.
- Il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua.
- La disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori.
- Gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate.
- E' buona norma controllare almeno settimanalmente se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale.