

COMUNE DI AMENO
Provincia di Novara

APPALTO SERVIZIO FORNITURA PASTI PER REFEZIONE SCUOLA
DELL'INFANZIA
DAL 1/01/2017 AL 30/06/2018

**** CAPITOLATO D'APPALTO ****

Art. 1) Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto: preparazione – trasporto – somministrazione pasti, presso la Scuola dell'Infanzia di Ameno - Via Ducloz n. 10 per il periodo 01/01/2017 al 30/06/2018. Per l'intero ciclo dalla fornitura alla consegna e somministrazione dei pasti si richiamano le linee guida generali per la Ristorazione Collettiva Scolastica redatte dalla Regione Piemonte nel luglio 2002 e le Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica redatte dalla Regione Piemonte nel marzo 2007.

Art. 2) Corrispettivi e valore dell'appalto

Il corrispettivo presunto dell'appalto è determinato in € 35.000,00 (trentacinquemila/00) IVA esclusa, comprensivo di ogni obbligo od onere che grava sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Art. 3) Descrizione del servizio e prescrizioni particolari.

A) La preparazione dei pasti deve avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione dei cibi precucinati) , privilegiando la cottura a vapore e in forno a termoconvezione che impedisce la dispersione in acqua di vitamine e minerali e consente di mantenere il gusto e le qualità nutritive . Devono essere rispettate le grammature riportate nell'**allegato 1**. Le modalità di preparazione devono comunque garantire: minima perdita dei nutrienti; massima appetibilità dei cibi; riduzione dei grassi di origine animale sia intrinseci che di condimento; massima variabilità. Sono vietati: l'uso di cibi precucinati; la congelazione di materie prime acquistate fresche; la congelazione del pane; l'ulteriore congelazione di alimenti scongelati; il trattenimento degli alimenti scaduti nelle celle frigorifere o nei magazzini; il riutilizzo di alimenti avanzati; l'uso di residui di confezioni già aperte di uova pastorizzate. Per ravioli, tortellini e paste ripiene in genere, al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto. La maggior parte del condimento deve essere utilizzata a freddo al termine della cottura. Gli alimenti altamente deperibili ed il pesce non vanno serviti il lunedì.

Le derrate alimentari devono essere di primissima qualità.

Le preparazioni devono essere corrispondenti al menù approvato dal S.I.A.N. dell'Azienda Sanitaria Locale n°14 ed al relativo ricettario. Ogni variazione del

Menù settimanale dovrà essere concordata con il Responsabile del Servizio del Comune e debitamente autorizzata dall' A.S.L.

Il Comune si riserva la facoltà di apportare in qualsiasi momento, d'intesa con il S.I.A.N. dell'Azienda Sanitaria Locale n°14, variazioni nei menù e nella qualità e quantità dei generi alimentari usati per i pasti- senza che l'Appaltatore abbia titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il presente capitolato e il menù validato e vistato dal S.I.A.N. devono essere sempre presenti e disponibili nel luogo di produzione .

Referente del Comune per eventuali problemi circa il contenuto e l'interpretazione del capitolato o di quant'altro a esso connesso è il Responsabile del Servizio del Comune di Ameno.

I pasti devono essere preparati presso idoneo Centro di cottura, munito dei prescritti requisiti sanitari e delle autorizzazioni previste dalla legge, che devono essere in possesso dell'appaltatore al momento della scadenza dei termini per la presentazione della domanda di partecipazione alla gara e permanere continuativamente per tutta la durata dell'appalto.

Il pasto deve comprendere un primo, un secondo, contorno di stagione, pane, frutta o dessert ed acqua minerale, secondo quanto previsto dal menù settimanale.

La ditta dovrà garantire la campionatura rappresentativa dei pasti e delle porzioni da servire (anche in rapporto alle fasce d'età dei ragazzi e per pasti speciali in caso di patologie). Dovrà prelevare almeno 150 grammi di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore dalla preparazione a temperatura fra 0 e +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso ermeticamente chiusi con una etichetta esterna riportante il giorno e l'ora di inizio della conservazione e la denominazione / destinazione del prodotto; il campione deve essere prelevato al termine della preparazione.

B) Il centro di produzione pasti deve essere ubicato ad una distanza non superiore a Km 10 dalla sede dal luogo di somministrazione sito in Ameno alla Via Ducloz n. 10.- distanza rilevabile dal sito: www.viamichelin.it. e comunque in modo da garantire la consegna dei cibi entro e non oltre 30 minuti dalla loro preparazione

La consegna giornaliera dei pasti negli appositi contenitori deve essere effettuata presso il locale adibito a refettorio, situato presso la Scuola dell'Infanzia in Ameno - Via Ducloz n. 10 - negli orari che saranno definiti in funzione della programmazione scolastica.

C) Confezionamento e trasporto dei pasti. Il centro di cottura della ditta deve essere ubicato in modo da garantire la consegna dei cibi entro e non oltre 30 minuti dalla loro preparazione.

I pasti devono essere preparati e confezionati nella stessa mattinata di consumo; sono ammesse lavorazioni nel giorno antecedente la distribuzione, solo nel caso in cui sia oggettivamente impossibile operare altrimenti, ed a condizione che la ditta operi un repentino abbattimento della temperatura con successiva conservazione in frigorifero idoneo. Tra la cottura ed il confezionamento l'esposizione dei cibi caldi a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette

operazioni di distribuzione. Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 60 minuti.

I pasti vanno confezionati in contenitori a dosi multiple, in acciaio inox per comunità con alta tenuta termica dotati di termografi per il controllo e le registrazioni della temperatura. Per i cibi caldi devono essere utilizzati contenitori termici attivi pre riscaldati tali da garantire una temperatura di almeno + 65° sino alla distribuzione. Per i cibi freddi devono essere utilizzati contenitori isotermici refrigerati che garantiscano una temperatura massima di + 10° sino alla distribuzione.

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Gli automezzi utilizzati dovranno essere opportunamente allestiti ed utilizzati esclusivamente per il trasporto e dovranno essere perfettamente idonei dal punto di vista igienico sanitario; prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà dichiarare i percorsi ed i relativi tempi di consegna.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco.

D) la distribuzione dei pasti nel plesso scolastico deve avvenire con l'ausilio di carrelli termici, di stoviglie e posateria di tipo tradizionale, di tovaglioli e tovaglette in carta formato americano.

Le attrezzature e i materiali dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice.

La distribuzione dei pasti deve avere inizio dopo aver accertato, tramite il personale docente, che nel locale refezione siano presenti tutti gli alunni che fruiscono del servizio refezione.

L'apertura dei contenitori termici deve essere effettuata al momento dell'inizio della distribuzione.

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti, garantendo il rispetto delle temperature degli alimenti durante l'intero arco temporale di somministrazione.

Il personale specializzato dovrà essere dotato di specifici indumenti di lavoro, nel pieno rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente.

Presso il refettorio scolastico dovrà operare un numero di addetti sufficiente a garantire la normale consumazione dei pasti caldi.

E) Pasti Speciali – La somministrazione di pasti speciali deve avvenire in conformità alle disposizioni dettate dalla D.G.R. , n. 40-29846 del 10.04.2006 riguardante la somministrazione di pasti a soggetti portatori di particolari patologie quali: malattia celiaca , diabete , malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di escludere dal pasto determinati alimenti o di includere preparazioni speciali ; è necessario seguire , inoltre , la legge n. 123 del 4 luglio 2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia " Le diete speciali per patologie che necessitano di escludere dal pasto determinati alimenti o di includere preparazioni speciali sono elaborate dall'Asl e trasmesse all'appaltatore che è tenuto ad osservarle, a cura del Responsabile del Servizio; le diete speciali dovranno essere sempre presenti in sede di produzione garantendone la privacy; nessun certificato medico dovrà pervenire agli operatori della cucina.

Nessun compenso aggiuntivo è dovuto all'appaltatore per la fornitura di pasti speciali neppure in relazione all'impiego di prodotti dietetici specifici quali prodotti senza lattosio, aproteici, senza glutine e simili .

Le diete c.d. "Leggere", da assumere fino ad un massimo di cinque giorni sono attivate dal Responsabile della mensa su iniziativa dei genitori; oltre i cinque giorni occorrerà il certificato medico.

Art. 4) Garanzia di Qualità - Professionalità dei Fornitori

La ditta appaltatrice deve avere un Responsabile Alimentare e presentare un protocollo dettagliato delle operazioni, frequenza, prodotti, attrezzature utilizzate, orari, numero degli operatori) di sanificazione (disincrostazione, pulizia e disinfezione) e di disinfestazione (lotta agli animali vettori di microbi) riguardante ambienti, macchinari, impianti, piani di lavoro e mezzi di trasporto; deve presentare inoltre gli esiti, nel tempo, dei controlli ispettivi ed analitici effettuati dai servizi dell'A.S.L.

Fermi restando i controlli di competenza della A.S.L., il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, senza preavviso, al fine di verificare il buon andamento del servizio nonché di procedere, a mezzo della competente autorità sanitaria, all'accertamento dei requisiti igienico sanitari dei prodotti consegnati.

Le derrate alimentari che la ditta appaltatrice è tenuta a fornire devono avere le caratteristiche minime, per tipologia e qualità – riportate nella tabella **allegato 2**.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici o geneticamente manipolati.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati.

E' vietato altresì l'uso di patate prefritte e surgelate e di preparati liofilizzati per pure.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici o geneticamente.

Per le materie prime deperibili devono essere preferiti produttori locali al fine di eliminare i problemi legati alla conservazione ed al trasporto , o aziende che operano a livello nazionale .

La ditta deve garantire la scelta di fornitori conosciuti per serietà e professionalità; deve richiedere ai suoi fornitori certificazione analitica attestante la qualità dei prodotti acquistati e la rintracciabilità secondo le norme vigenti.

La ditta deve garantire, tramite un laboratorio autorizzato, il controllo analitico riferito: alle materie prime; alle fasi di lavorazione; al prodotto finito; all'efficacia dei prodotti di sanificazione.

Nella scelta dei fornitori e nella acquisizione delle derrate devono essere rispettati i seguenti criteri essenziali: approvvigionamento delle carni da laboratorio con bollo CEE ; l'uso di carni è da preferirsi in atmosfera sottovuoto o in atmosfera controllata e con pezzatura adeguata alle necessità della singola giornata; uso di prodotti ittici

congelati e se freschi non serviti il lunedì; uso di polli a busto (privi di testa, collo, zampe e completamente sviscerato); alimenti altamente deperibili non serviti il lunedì; uso di frutta e verdura fresca di stagione come da calendario **allegato 3** del presente capitolato e con certificazione circa il produttore e la zona di produzione (preferibilmente per alimenti coltivati con sistema di lotta biologica o integrata) è ammessa verdura surgelata limitatamente a spinaci, erbe, fagiolini, legumi e mix per minestrone.

Nella preparazione e cottura dei pranzi dovranno essere scrupolosamente osservate le disposizioni igienico sanitarie, imposte dalle vigenti norme di legge. La ditta appaltatrice deve garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti siano sottoposte a controlli che soddisfino i requisiti di igiene fissati dal Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

Art .5) Giorni di servizio e orari di distribuzione dei pasti

I servizi di cui al presente capitolato devono essere espletati nei giorni e negli orari definiti in base alla programmazione scolastica (calendario scolastico approvato dal Sovrintendente Scolastico della Regione Piemonte; orari scolastici predisposti da parte dell'Istituto Comprensivo).

Sono escluse dal servizio le giornate in cui sono sospese le attività scolastiche (vacanze Natalizie, festività varie, carnevale, Vacanze pasquali, consultazioni elettorali ecc.).

Il calendario di cui sopra verrà tempestivamente comunicato alla ditta aggiudicataria del servizio.

Art . 6) Adempimenti concernenti il personale

Al fine di garantire all'amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in modo ottimale la Ditta si impegna ad utilizzare personale in numero adeguato.

Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti (cuochi) deve essere in possesso di comprovata esperienza nel campo della preparazione dei cibi.

Per il personale dovrà essere previsto un corso di formazione igienico-sanitario.

Il gestore fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme vigenti relative alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori.

Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale addetto all'impianto dovrà essere iscritto nel libro paga o altra scrittura equivalente imposta ai datori di lavoro dalla normativa vigente per tempo.

Il gestore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori costituenti oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile alla categoria che venga successivamente stipulato.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di sottoporre in qualsiasi momento a visita medica il personale impiegato nel servizio.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

Art . 7) Requisiti del servizio, controlli e rilievi

Il gestore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi e dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva di procedere a controlli sulle derrate:

- qualitativi, anche mediante prelevamenti delle stesse ed analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia;
- quantitativi, mediante controllo in mensa da parte di propri incaricati.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare controlli presso il centro cottura per la preparazione dei pasti e presso il refettorio sull'esecuzione del servizio e disporre quanto necessario per verificare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle materie prime e dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche in vigore.

Il Comune può anche avvalersi, per l'esecuzione dei controlli, di professionisti appositamente incaricati e di una commissione di genitori e insegnanti, da determinarsi nella sua composizione.

I rappresentanti o incaricati possono procedere a rilevare:

- a) il mancato rispetto del menù e dell'orario di consegna;
- b) il difetto di grammatura (da verificare su una media di 10 porzioni);
- c) il controllo dei caratteri organolettici in relazione al tipo di utenza, nonché il controllo delle norme stabilite sulle modalità di cottura e del trasporto, con particolare riferimento al rispetto delle temperature di legge;
- d) l'idoneità dei prodotti utilizzati (stoviglie, posateria) nella distribuzione dei pasti.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, i rappresentanti o incaricati redigeranno dei verbali con indicazione delle irregolarità riscontrate.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiunto per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di

produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione

Art . 8) Responsabile del servizio

Oltre all'organico previsto per l'esecuzione del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà designare un Responsabile del servizio che sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenimento dei contatti con la commissione mensa, ove istituita, e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Il Responsabile dovrà avere una comprovata esperienza in refezioni scolastiche e garantire la propria presenza e/o reperibilità quotidiana.

Art . 9) Volumi produttivi

Il volume annuo produttivo è stimato in circa 5.500 pasti, secondo i dati consolidati nei precedenti anni scolastici .

Esso viene indicato al solo fine del dimensionamento presunto dell'appalto e non costituisce vincolo contrattuale.

Art . 10) Prezzo e pagamento del corrispettivo

L'Amministrazione Comunale corrisponderà alla ditta aggiudicataria, per ogni pasto, il corrispettivo risultante dall'atto di aggiudicazione, comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, al personale e di ogni altra spesa sostenuta dal gestore.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante ed impegnativo per tutta la durata dell'appalto.

La ditta ha l'obbligo di presentare alla fine di ogni mese le fatture corredate dal numero dei pasti serviti giornalmente, diviso per alunni ed insegnanti, che il Comune appaltante si riserva di verificare presso l'istituzione scolastica

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture.

Art . 11) Servizi aggiuntivi

Il gestore si impegna ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici (esempio: centri estivi, soggiorni estivi. ee.), per un numero minimo di 30 pasti giornalieri.

In questi casi, il servizio dovrà essere reso allo stesso prezzo applicato per il servizio principale.

Art . 12) Responsabilità civile

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause

connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico del gestore.

Sono a carico del gestore la polizza di assicurazione che il gestore dovrà stipulare presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra tutti i rischi di R.C. nell'ambito della gestione oggetto dell'appalto, con un massimale non inferiore ad €. 2.500.000,00=(duemilionicinquecentomila Euro).

Copia di detta polizza deve essere consegnata alla Amministrazione appaltante preliminarmente alla stipula del contratto, pena la revoca dalla aggiudicazione.

Art . 13) Vincolo giuridico e cauzione definitiva

L'aggiudicazione, costituirà impegno a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata alla Ditta interessata.

Le spese contrattuali sono a carico della Ditta appaltatrice.

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà prestare la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del Dlgs 50/2016.

La cauzione di cui sopra verrà restituita alla Ditta aggiudicataria previa attestazione, da parte degli uffici competenti, della regolare esecuzione del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Art . 14) Divieto di sub-appalto

E' assolutamente vietato, sotto pena di immediata risoluzione del contratto per colpa del gestore e del risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione, il sub-appalto, anche parziale della gestione del servizio.

Art . 15) Penali

Fatte salve le disposizioni normative vigenti in materia di contratti e appalti della pubblica amministrazione, si applica:

1. la penale di €. 250,00, per ogni violazione, nei seguenti casi:

a) mancato rispetto del menù. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno, fatte salve le eventuali variazioni apportate dal gestore in seguito a fattori contingenti dimostrabili.

2. la penale di €. 300,00 per la prima violazione, aumentata di €. 50,00, con progressione aritmetica, per ogni successiva infrazione, nei seguenti casi:

a) qualora la qualità non corrisponda a quella stabilita da contratto;

b) se il peso valutato su una media di dieci porzioni non dovesse corrispondere alle grammature contrattuali;

c) per la mancata osservanza delle condizioni di pulizia dei contenitori, delle stoviglie e delle posate;

d) per la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, fermo restando quanto previsto al successivo articolo;

- e) per il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari di cui all'art. 5, fermo restando quanto previsto al successivo articolo;
- f) personale non rispondente, per numero, a quello minimo previsto e/o necessario;
- g) assenza o irreperibilità del Responsabile del servizio;

3. il prezzo del pasto decurtato del 50% nel caso in cui la Ditta appaltatrice non avverta il Comune del mancato utilizzo/mancaza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti provenienti da agricoltura biologica (quando previsti).

L'applicazione delle penali di cui al comma precedente deve essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale il gestore ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

La riscossione dell'ammontare delle penalità, da parte del Comune, viene effettuata mediante ritenuta diretta sul canone del mese nel quale è assunto il provvedimento definitivo del Responsabile del Servizio .

L'applicazione delle penalità di cui sopra non pregiudica i diritti del Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art . 16) Recesso unilaterale

L'Amministrazione Comunale, in caso di ripetute inadempienze agli obblighi derivanti dal presente capitolato non sanate in seguito a diffida formale o anche a seguito di una singola inadempienza che comporti disfunzioni particolarmente gravi o interruzione del servizio, potrà recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso di 15 gg., incamerando la cauzione prestata dall'appaltatore, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi dell'appalto con maggiori oneri per il Comune.

Al recesso potrà pervenirsi soltanto dopo aver contestato l'addebito ed esaminato le eventuali controdeduzioni.

E' comunque causa di risoluzione del contratto:

- la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto;
- il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari di cui all'art. 5.

E' inoltre causa di risoluzione del contratto.

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

Art . 17) Controversie

Nel caso di vertenze tra il Comune ed il gestore, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Verbania .

Art . 18) Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio presso la sede legale della ditta

Le comunicazioni saranno effettuate a mezzo di telefono, fax, lettera, internet e ogni altro modo consentito, salvi i casi nei quali è stabilita la lettera raccomandata.

Art . 19) Nota informativa ai sensi del Dlgs 196/2003

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgvo 196/2003 si informa che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali delle ditte partecipanti alla gara per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e, in caso di aggiudicazione, per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione dei lavori. In particolare ai sensi e per gli effetti dell'art. 10 del decreto sopra citato si comunica quanto segue:

Finalità e modalità del trattamento cui sono destinati i dati:

- Il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque autorizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati.
- I dati verranno trattati per le finalità connesse all'espletamento di tutte le fasi relative all'appalto in questione.
- Il trattamento dei dati avverrà con procedure atte a garantirne la sicurezza.
- La natura del conferimento di tali dati è obbligatoria. A tal fine nel modello allegato B) è stata inserita apposita dichiarazione di presa d'atto dell'informativa e di espressione di consenso.
- Conseguenze dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati: impossibilità di ammissione alla gara d'appalto.
- I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere Comunale, al Ministero delle Finanze, all'I.N.P.S, all'I.N.A.I.L., all'U.S.L. 14, all'Ispettorato Provinciale del Lavoro, alla Prefettura, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della legge 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.
- Codesta ditta ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati, nonché all'applicazione degli altri diritti riconosciuti dall'art. 7 del D.Lgvo 196/2003. Per l'esercizio dei propri diritti codesta ditta potrà rivolgersi all'Ufficio Segreteria dell'Ente.
- Il titolare di questo Ente è il Sindaco, il responsabile del trattamento è il Segretario comunale.

Art . 20) Rinvio a disposizioni di legge o regolamenti

Per quanto non espressamente disposto nel presente Capitolato, si applicano le norme del Codice Civile, le restanti norme di legge, le disposizioni e circolari ministeriali regionali e sanitarie emanate o emanande in materia.

ALLEGATI

Allegato “1” : Tabella delle grammature consigliate per la fascia d’età 3-6 anni

Allegato “2” : Tipologia e qualità merceologica degli alimenti;

Allegato “3” : Calendario dei prodotti orto – frutticoli di stagione .

Allegato 1

TABELLA DELLE GRAMMATURE (3–6 anni)

Scuola dell'Infanzia



	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	50-60
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	20-30
Gnocchi di patate	140-150
Farina di mais per polenta	50-60
Ravioli, tortellini freschi asciutti	80-90
Ravioli, tortellini freschi in brodo	30-40
Patate per contorno	100-120
Patate per purea	100
Patate per minestrone/passati	30
Patate per creme	40-50
Pane	40-50
Crostini/Fette biscottate/Crackers	20-25
Pizza pomodoro e mozzarella	130-160
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	15-20
Legumi secchi per primo piatto asciutto	5
Legumi freschi/surgelati per minestrone	15-20
Legumi secchi per minestrone	5
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	45-50
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	15
Legumi freschi come secondo piatto	80-90
Legumi secchi come secondo piatto	25-30

Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	60-70
Coscia di pollo (carne con osso)	80-90
Carne per polpette/ripieni	50-60
Carne per ragù	15
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	70-80
Pesce surgelato	90-100
Uova	n° 1
Uova per preparazioni	1x8

Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	50-60
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, parmigiano, ecc.)	30-40
Ricotta	70-80
Ricotta per preparazioni	20
Formaggio per preparazioni	10
Mozzarella per pizza/Formaggio per piatti unici	40-50
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	40-50
Prosciutto per preparazioni	10
Verdure e Frutta	
Ortaggi a foglia crudi (Insalate)	30-40
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (carote julienne, finocchi, pomodori, ecc.)	60-80
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	100-130
Verdure surgelate da consumare cotte	150
Misto verdura fresca/surgelata per minestroni/passati	80-100
Verdura per primi asciutti	30-40
Verdura per sfornati/focacce/polpette	30-40
Frutta fresca	130-150
Succo di frutta	125
Condimenti	
Olio (per pietanza)	3-4(*)
Olio per primo in bianco/insalate	5-6
Formaggio grattugiato (per pietanza)	3-5
Latte e derivati	
Latte intero	150
Yogurt intero bianco/con frutta/con miele	125
Budino	80-100
Dolci, dessert, merende	
Zucchero o miele per dolcificare	5
Dolce (tipo Torta)	50-60
Gelato	50-80
Focaccia	50
Biscotti	30

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.

COMUNE DI AMENO
Provincia di Novara

**SERVIZIO DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – DISTRIBUZIONE PASTI E PULIZIA
E RIASSETTO DEI LOCALI MENSA SCOLASTICA
DAL 01.01.2017 AL 30.06.2018**

ALLEGATO 2

***TIPOLOGIA E
QUALITA' DEGLI ALIMENTI***

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare è vietato l'uso dei seguenti prodotti:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate.
- Prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

La ditta appaltatrice, qualora fosse richiesto, dovrà rendere immediatamente disponibili al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

SI RICHIEDONO INOLTRE LE SEGUENTI GARANZIE AGGIUNTIVE:

- **Pane:** di *tipo comune* ("0" - "1" - "2") preparato senza aggiunta di grassi, oppure di *tipo integrale* prodotto con farina integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata. Di produzione giornaliera. Non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta eventualmente inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;

- **Pasta**

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - ✓ pasta secca di semola o semolato di grano duro o *pasta di tipo integrale* prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata
 - ✓ pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;

✓ pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.

- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati. Deve essere dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.). Al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzzi sfusi di prodotto.

- **Riso** (proveniente dalla filiera corta)

Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

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

Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Frutta fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". E' escluso l'uso di frutta in scatola (macedonia, pesche sciroppate, ecc.).

I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- priva di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- priva di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;

presenza di parassiti animali o vegetali;

prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;
Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;
Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;
Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;
Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;
Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02
Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;
Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;
Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;
Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;
Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;
Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;
Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Rojal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:

Le banane (qualora richiesto dal Comune) devono essere fornite per tutte le utenze una volta la settimana.

Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.

Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta settimanalmente fornita, approvato dal Comune e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

- **Succhi di frutta:** contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali;
- **Verdura fresca di stagione:** di categoria commerciale "prima". E' escluso l'uso di verdure in scatola, di patate pre-fritte e surgelate, di preparati liofilizzati per purea di patate.

L'uso di verdura surgelata deve essere limitato a legumi, fagiolini, spinaci, erbe e minestroni;

- **Pomodori pelati**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

- **Passata di pomodoro**

Il prodotto deve essere di origine italiana.

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

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

- **Legumi:** freschi, secchi o surgelati;

Carni

- **Carni bovine**

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrosti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben

aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna presso il Centro di Cottura la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

- **Carni suine**

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Il taglio anatomico dovrà essere "filone taglio Bologna" (carré disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna presso il centro di cottura la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

- **Carni avicunicole**

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza "A", sottovuoto.

E' ammesso, per la carne con osso, l'impiego e la consegna in vaschette etichettate avvolte con film plastico. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 3 giorni (per quelle confezionate in film plastico).

Saranno richiesti:

- Fuselli e sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

I fuselli e le sopracosce dovranno essere spennati, spiumati ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

- **Carni di agnello, capretto, cavallo**

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

- **Formaggi:** formaggi DOP, IGP, FORMAGGI LOCALI, FORMAGGI FRESCHI (crescenza, mozzarella prodotta in Italia, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria. E' escluso l'uso di formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.);
- **Formaggi da grattugia:** Parmigiano Reggiano grattugiato il giorno del consumo. E' escluso l'uso di formaggi pre - grattugiati confezionati.
- **Prodotti carnei salati:** prosciutto cotto (di produzione nazionale, privo di polifosfati, certificato senza glutine e senza proteine del latte ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi), bresaola della Valtellina IGP e speck, affettati il giorno del consumo;
- **Pesce:** I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

Al momento della consegna presso il centro cottura i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza non inferiore a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i>	Filetti
Trota	<i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

E' escluso l'uso di bastoncini di pesce pre-fritti e surgelati.

- **Tonno in conserva**

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

- **Uova:**

Uova fresche

Le uova devono essere di origine nazionale, di categoria A "extra" o di categoria "A". Vietato l'uso di uova non completamente cotte.

La consegna presso il centro di cottura deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

Uova fresche pastorizzate

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

- **Olio di oliva extravergine**

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa.

Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna presso il centro di cottura la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e/o da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

- **Olio di oliva**

Da utilizzare per le cotture.

Dovrà avere le caratteristiche previste dal Reg UE 61/2011 e lo stesso tipo di confezione prevista per quello di tipo extravergine.

- **Aceto bianco**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.
La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

- **Aceto mele**

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

- **Pesto:** esente da conservanti e preparato con basilico, aglio (se gradito), pinoli, olio di oliva extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino. Privo di anacardi.

- **Latte (prodotto nazionale):** di tipo “*Intero pastorizzato*” (latte fresco) da consumare come bevanda. Per le preparazioni alimentari usare latte “Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT” (da conservare in frigorifero, una volta aperto, per non più di 2 giorni);

- **Yogurt:** bianco o con frutta o cereali, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, prive di conservanti in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

- **Prodotti dolciari preconfezionati** (crostate di frutta, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo “0”, “00” o “Integrale”, senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto. Deve essere dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);

- **Crackers e grissini:** preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con aggiunta di oli di origine vegetale (esclusivamente olio di oliva, mais, soia o girasole), senza additivi alimentari.

- **Fette biscottate:** preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero e di oli di origine vegetale (olio di oliva, mais, soia e girasole) o di burro, senza additivi alimentari.

- **Confetture di frutta:** di tipo “*Extra*” per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti;

- **Miele:** di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;

- **Cioccolato:** non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao. Se “*fondente*” deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se “*al latte*” deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;

- **Sale per usi da tavola:** sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n.55 del 21 marzo 2005.

- **Acqua minerale**

L'acqua minerale deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale.

L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

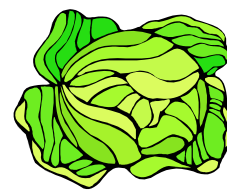
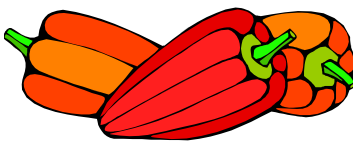
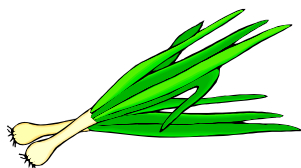
Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

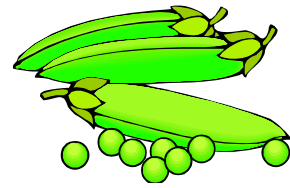
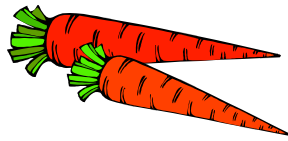
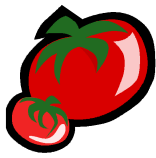
Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.



IL CALENDARIO DEGLI ORTAGGI E DEI LEGUMI FRESCHI

Gennaio	<i>Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.</i>
Febbraio	<i>Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Radici amare, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.</i>
Marzo	<i>Asparagi, Broccoli, Carciofi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Sedani, Spinaci, Verze.</i>
Aprile	<i>Asparagi, Carciofi, Carote, Cavoli, Cavolfiori, Cicorie, Cipolle, Cipolline, Cipollotti, Erbette, Fave, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Verze.</i>
Maggio	<i>Asparagi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cicorie, Cipolle, Cipolline, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Insalate, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Spinaci, Taccole, Verze.</i>
Giugno	<i>Asparagi, Carote, Catalogna, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Cipolle, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Fiori di zucca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchini.</i>





Luglio

Carote, Catalogna, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Cipolle, Cipollotti, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fave, Fiori di zucca, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucchine.

Agosto

Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Fiori di zucca, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Radicchi, Ravanelli, Rucola, Sedani, Zucca, Zucchine.

Settembre

Broccoli, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Coste, Erbette, Fagioli, Fagiolini, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Pomodori, Porri, Radicchi, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucca, Zucchine.

Ottobre

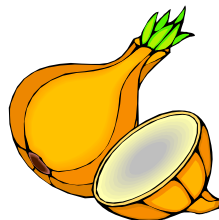
Carote, Catalogna, Carciofi, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Coste, Erbette, Finocchi, Funghi, Insalate, Melanzane, Patate, Peperoni, Porri, Radicchi, Ravanelli, Sedani, Spinaci, Zucca.

Novembre

Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cipolle, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.

Dicembre

Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Catalogna, Cavolfiori, Cavoli, Cicorie, Cime di rapa, Coste, Erbette, Finocchi, Insalate, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Scarola, Sedani, Spinaci, Verze, Zucca.





IL CALENDARIO DELLA FRUTTA FRESCA

Gennaio	Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Meloni invernali, Pere, Pompelmi.
Febbraio	Arance, Banane, Kiwi, Mandaranci, Mandarini, Mele, Meloni invernali, Pere.
Marzo	Arance, Banane, Kiwi, Limoni, Mandarini, Mele, Pere.
Aprile	Arance, Banane, Fragole, Kiwi, Limoni, Mele, Nespole, Pere.
Maggio	Arance, Banane, Ciliegie, Fragole, Kiwi, Mele, Nespole.
Giugno	Albicocche, Banane, Ciliegie, Fragole, Limoni, Nespole, Mirtilli, Pesche, Prugne.
Luglio	Albicocche, Anguria, Banane, Ciliegie, Fichi, Lamponi, Limoni, Mirtilli, Meloni, Pere, Pesche, Prugne, Ribes.
Agosto	Albicocche, Anguria, Banane, Fichi, Lamponi, Mele, Meloni, Mirtilli, More, Pere, Pesche, Prugne, Ribes, Uva.
Settembre	Banane, Fichi, Fichi d'India, Mele, Meloni, Mirtilli, Pere, Pesche, Prugne, Uva.
Ottobre	Banane, Cachi, Castagne, Limoni, Melagrane, Mele, Pere, Uva.
Novembre	Arance, Banane, Cachi, Castagne, Kiwi, Limoni, Mandaranci, Mandarini, Melagrane, Mele, Pere.

Dicembre

Arance, Banane, Cachi, Kiwi, Mandaranci, Mandarinini, Melagrane,
Mele, Melone invernale, Pere, Pompelmo
Letto approvato e sottoscritto