CAPITOLATO SPECIALE
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
TRIENNIO 2020-2021

Art.1
OGGETTO

Il presente Capitolato Speciale disciplina il rapporto contrattuale tra il Comune di Casalnuovo Monterotaro e la Ditta aggiudicataria, relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione scolastica.
Esso ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione, nelle diverse fasi di:

- preparazione nel centro di cottura comunale di via S. Antonio Abate (annesso al plesso scolastico Istituto Comprensivo "G. Mandes" di via A. Diaz);
- consegna, somministrazione dei pasti agli alunni ed insegnanti della Scuola Primaria, con eventuale ulteriori turni di refezione nel caso di suddivisione del numero degli utenti;
- trasporto, consegna, somministrazione dei pasti agli alunni ed insegnanti della Scuola dell'Infanzia di via Montecassino;
- scodellamento, lavaggio stoviglie, posate e bicchieri e pulizia dei locali cucina e refettori.

Il Comune di Casalnuovo Monterotaro, affida alla ditta _____, rappresentata dal sig. _____, il servizio di preparazione e scodellamento dei pasti nel centro di cottura comunale di via S. Antonio Abate (annesso al plesso scolastico Istituto Comprensivo "G. Mandes" di via A. Diaz), consegna, somministrazione dei pasti agli alunni ed insegnanti della Scuola Primaria (compresi turni aggiuntivi in caso di suddivisione degli utenti), trasporto, consegna, somministrazione dei pasti agli alunni ed insegnanti della Scuola dell'Infanzia di via Montecassino, scodellamento, lavaggio stoviglie, posate e bicchieri e pulizia dei locali cucina e refettori, per l'anno scolastico 2020-2021, ed eventuale ripetizione del servizio prevista nel bando di gara, con una previsione di n.101 pasti al giorno, di cui 34 per la scuola dell'infanzia, 58 per la scuola primaria e 9 per il personale docente.

Tale numero potrà essere soggetto a variazioni quotidiane in più o in meno che la ditta aggiudicataria è tenuta ad accettare.

Il servizio comprende le migliorie offerte dalla ditta in sede di gara.

Art. 2
NORME REGOLANTI LA FORNITURA DEI PASTI

La Ditta Appaltatrice provvederà all'acquisto delle derrate alimentari ed al loro confezionamento.
La Ditta Appaltatrice dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione l'elenco delle ditte fornitrici.
Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di ulteriori turni di servizio qualora le necessità di suddivisione del numero degli utenti lo richiedano.
Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili presso gli uffici comunali. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati.

Art. 3
MENÙ

Il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei menù allegati è stato determinato sulla base di valori medi relativi alla fascia dell'età degli alunni la cui applicazione ha il compito di prevenire squilibri alimentari per difetto o eccesso e fornire elementi utili per una valutazione dell'adeguatezza di un regime alimentare.

Le tabelle dietetiche sono state stilate sulla base dei principi scientifici ed indicazioni pratiche per una sana e corretta alimentazione contenuti nelle seguenti pubblicazioni a cui si rimanda per ulteriori approfondimenti:
- **L.A.R.N.** "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" revisione 2014 – Società Italiana di Nutrizione Umana (S.I.N.U.)
- **Linee guida per una sana alimentazione italiana** dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (I.N.R.A.N.)
- **Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica**, 2010 Ministero della Salute
- **Linee di indirizzo Regione Puglia per la ristorazione collettiva scolastica e aziendale,** D.G.R. 2 agosto 2018 n. 1435.

Tali indicazioni, ovviamente, si riferiscono a soggetti in buono stato di salute e non si applicano a soggetti che hanno specifiche necessità dovute a patologie o intolleranze e per i quali devono essere previste, a richiesta del medico, diete speciali.
Gli alimenti che caratterizzano la "Dieta Mediterranea" sono prevalentemente di origine vegetale quali cereali, legumi, verdura, frutta e olio extravergine di oliva scientificamente dimostrati rivestire un ruolo fondamentale nella prevenzione di numerose patologie cronico degenerative connesse ad una cattiva alimentazione. I menu sono stati predisposti tenendo conto del fabbisogno calorico e nutrizionale medio della popolazione studentesca e delle caratteristiche merceologiche delle materie prime. Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti sono quelli riportati nelle tabelle dietetiche formulate e approvate dal SIAN ASLFg, al crudo e al netto degli scarti. Non è consentito per nessun motivo fornire piatti con grammatura inferiore a quella indicata.
Durante l'appalto i menù indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o per esigenze particolari dell'utenza, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione Comunale intendesse realizzare, ecc. Tali modifiche saranno comunque contenute e non produrranno eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la ditta/cooperativa ne conferma il prezzo - pasto fissato in sede di assegnazione. Particolari regimi dietetici dovranno essere comprovati da certificazione medica e concordati con l'Amministrazione comunale.
I menù sono articolati in "menù primaverile/estivo" e "menù autunnale/invernale" su quattro settimane per ogni tipologia di menù: celiachia, motivi etico-religiosi, intolleranza al lattosio;
La ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire pasti secondo i menù alternativi nei seguenti casi:
a) soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
b) soggetti diabetici;
c) soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
d) tutti gli altri problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria;
e) dieta speciale per motivi religiosi o simili.
Sono inoltre presenti menù per le festività.
Il menù autunnale/invernale inizia il 1° Novembre e termina il 15 Marzo. Il menù primaverile/estivo inizia il 16 Marzo e termina il 31 Maggio. Tali date possono subire delle variazioni, da concordare con l'Amministrazione comunale, a causa di particolari condizioni climatiche.
Come indicato nel D.G.R. 2 agosto 2018 n. 1435 la frutta dovrà essere sbucciata e quindi fruibile a fine pasto come le altre pietanze e deve essere mantenuta una certa varietà nella scelta con almeno 3 tipi diversi di frutta nella settimana.

Art. 4
MODALITÀ DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

I pasti preparati devono essere esenti da anomalie di carattere igienico-sanitario previste dall'art. 5 della Legge 283/62 e il Gestore deve uniformarsi alle disposizioni delle leggi vigenti per

garantire la sicurezza degli alimenti e per tutelare la salute del singolo e della collettività. Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il principio della “marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata; l’organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Nell'approntamento del servizio, il Gestore deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Scongelamento delle derrate

- non ricongelare le derrate alimentari scongelate;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a 0/+4°C (ad eccezione dei prodotti vegetali) dentro vasche GN forate per consentire lo sgocciolamento del liquido di per colamento;
- consumare il prodotto entro 24 ore dallo scongelamento;
- non scongelare le derrate alimentari a temperatura ambiente.
- è vietato il congelamento dei prodotti alimentari Manipolazione e lavorazione delle derrate
- per le verdure da consumarsi crude è tassativo l’obbligo di preparazione nella stessa giornata del consumo e l’utilizzo per il lavaggio di un disinfettante Presidio Medico-Chirurgico ovvero bicarbonato di sodio purissimo ovvero amuchina;
- utilizzare piani, attrezzature, utensili e zone distinte per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per la lavorazione di alimenti crudi appartenenti a categorie merceologiche diverse, oppure effettuare tali lavorazioni in tempi diversi garantendo prima un’adeguata sanificazione delle superfici interessate;
- i prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccole quantità dalle celle allo scopo di garantire un miglior mantenimento delle temperature;
- effettuare tutte le preparazioni lo stesso giorno della somministrazione ad eccezione delle seguenti lavorazioni (da effettuare massimo il giorno prima):
    - lavorazione di carni a crudo (es: toelettatura, porzionatura, legatura, speziatura) destinate a singole porzioni o a pezzo intero e conservazione a max +4° C;
    - mondatura e pelatura di patate e carote e loro conservazione secondo specifica procedura aziendale di autocontrollo, finalizzata a contenere il rischio microbiologico e a mantenere le migliori condizioni organolettiche del prodotto;
    - ammollo dei legumi secchi per 24 ore con due ricambi di acqua;
    - la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata;
    - l’affettatura e porzionatura dei salumi deve essere effettuata il giorno stesso del consumo.

Conservazione dei semilavorati crudi

Tutti i semilavorati crudi devono essere conservati in apposita cella o frigorifero di giornata a 0/+4°C, in contenitori “per alimenti” muniti di coperchio o protetti con pellicola “per alimenti”, identificati con etichetta interna riportante il nome del prodotto e la data di produzione.

Cottura degli alimenti

- Effettuare le cotture lo stesso giorno della distribuzione, ad eccezione delle carni in pezzo intero (es: arrosti, bolliti, brasati) in caso di utilizzo di abbattitore rapido di temperatura,
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature secondo il principio della “bassa temperatura per tempi lunghi” che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti ed evitano la formazione di sostanze tossiche e reattive;
- evitare le fritture: i secondi piatti per cui è prevista l’impanatura non devono essere fritti, ma preparati in forni a termoconvezione. Le operazioni di impanatura devono essere effettuate

immediatamente prima delle operazioni di cottura;

- aggiungere con moderazione i grassi e utilizzare come condimento a crudo a fine cottura olio extra vergine d'oliva;
- ridurre l'impiego di sale aggiunto agli alimenti; Utilizzare solo sale iodato.
- privilegiare le cotture a bassa temperatura dei sughi e delle salse per primi e secondi piatti ed evitare la ricottura o il riscaldamento eccessivo;
- utilizzare solo pentolame in acciaio inox;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo
- E' assolutamente vietato l'uso di prodotti precotti e di liofilizzati;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari.
- Nelle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti e in tutti i prodotti deve essere garantita l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Art. 5
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEGLI ALIMENTI

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE
GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO
GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE
GRUPPO 4: SALUMI
GRUPPO 5: UOVA
GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE
GRUPPO 7: FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI
GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA
GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI
GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO
GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI
GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE
GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 1:
CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI BOVINE

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008),

presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- fesa
-sottofesa
- scamone
- girello
- noce
- fiocco

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg.

CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- muscolo
- spalla
- sottospalla

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate preferibilmente in Puglia ed in ogni caso in Italia) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca

- denominazione e sede della ditta produttrice
- data di scadenza, indicata “da consumarsi entro”
- data di confezionamento
- peso netto
- modalità di conservazione
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- codice di tracciabilità
- stato di nascita (“nato in”)
- stato in cui ha avuto luogo l’ingrasso (“allevato in”)
- stato e numero di riconoscimento dell’impianto di macellazione (“macellato in”)
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento (“sezionato in”)

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi: lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva si eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:
- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla

normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rossobruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e D. Lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita
- stato fisico del prodotto
- denominazione e sede della ditta produttrice
- data di scadenza, indicata “da consumarsi entro”
- data di confezionamento
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto
- modalità di conservazione
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente da animali nati ed allevati in Puglia ed in ogni caso in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita

- stato fisico del prodotto
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di scadenza, indicata “da consumarsi entro”
- data di confezionamento
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
- peso netto
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2:
PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di trota, filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua, merluccius hubbsj, merluzzo gayi, merluccius polli), filetti di cernia (epinephelus marginatus, epinephelus caninus);

Inoltre prodotti precucinati di origine animale del tipo “bastoncini di pesce” o “nuggets” realizzati con merluzzo o nasello pescato nell’Atlantico o nel Pacifico ed infine salmone per i primi piatti.

Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di gadus aeglefinus oppure nasello (merluccius merluccius).

I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questo equiparato, e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma.

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012). I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992, Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D. Lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3:
FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Il latte fresco pastorizzato che deve rispondere per quanto riguarda l'etichettatura al Decreto 27/6/2002 riportando anche l'etichettatura nutrizionale.

Le confezioni perfettamente integre devono riportare il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro…" seguita dalla data riferita al giorno, mese e anno, come previsto dall'art.5 –comma 3 - Legge n.° 169 del 3/5/89.

Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 3 (tre) giorni.

L'uso del latte UHT intero o parzialmente scremato dovrebbe essere limitato solo alle preparazioni culinarie (es.besciamella, gnocchi alla romana, budini).

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: Grasso >3,2 % +/-3%, pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3%, pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%

- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

BURRO

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi igienicamente idonei e atti a mantenere la temperatura del prodotto tra +1° C e +6° C (art.52 D.P.R.327/80 allegato C).

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere una vita residua (shelf life) di almeno 30 giorni.

Requisiti qualitativi:

- deve presentare colore bianco debolmente paglierino, odore e sapore caratteristico, delicato e gradevole.

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e prodotto in stabilimento CE e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;

- non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni;

- acqua non superiore al 16%;

- Grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%;

- Perossidi: max N°0,5 meq/Kg +/-3%

Tipologie richieste:

- Panetti da 0,250 - 0,5 e 1 Kg

- confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

YOGURT

Deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici ed al contenuto in grassi.

Deve essere confezionato in monoporzioni da 125 gr., trasportato e conservato in regime di refrigerazione tra 0° e +4° C.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto deve possedere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

Requisiti qualitativi:

-non deve contenere additivi;

-può contenere frutta, a pezzi o in purea, non trattata con antimicrobici ed in percentuale non superiore al 30%;

-deve presentare gusto tipico, odore e colore caratteristici, consistenza cremosa, aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero;

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";

- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%

- Acidità:>40 °SH +/-3%

- Aromi frutta: > 12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g.

FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime conformi al R.D.L. 15/10/25 n.2033, L.142/92 e Circ. M. 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere disponibili anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

• la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
• la denominazione commerciale del prodotto;
• gli ingredienti,
• il lotto di produzione;
• la data di scadenza;
• le modalità di conservazione;
• presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

Tutti i formaggi freschi dovranno essere consegnati dal fornitore entro tre giorni dalla data di produzione e somministrati agli utenti non oltre i cinque giorni dalla data della consegna.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi igienicamente idonei ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C secondo l'Allegato C del D.P.R. n.327 del 1980.

Sono vietati i formaggi fusi.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

I formaggi definiti freschi come Mozzarella, Crescenza, Primo sale, Ricotta dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto.

Requisiti qualitativi:

- la mozzarella deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
-La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.
-La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

Tipologie richieste:

- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3%
- Crescenza: grasso minimo non deve essere >50% +/- 3%; umidità <60% +/- 3%

Confezionamento:

- confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

Tipologie richieste:

- Scamorza
- Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43%

+/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Tipologie richieste:

- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: < 60-70 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto, monoporzioni

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

I formaggi a media stagionatura come Fontina, Asiago, Montasio, regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela.

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

Tipologie richieste:

- Asiago: deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%,
Grasso: >44% +/-3%
- Fontina: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA)

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per il groviera la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- Umidità: < 35 % +/-3%
- Grasso: >45 % +/-3%

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

Poiché per la produzione di grana padano è consentito l'utilizzo di lisozima derivato da uova, se ne deve escludere la somministrazione agli utenti che presentino intolleranza alimentare /allergia alle uova.

Nel caso di utilizzo di formaggi grattugiati si precisa che dovranno essere ottenuti da

formaggio duro stagionato tipologia: grana padano DOP o parmigiano reggiano DOP, con stagionatura di 24 mesi, confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 24 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%
- Grasso: >32 % +/-3%

Confezionamento:

- forma intera o in tranci
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

GRUPPO 4

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino intera;
- la fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari deve essere privo di: polifosfati, lattosio, caseinati e altre proteine del latte, proteine derivanti dalla soia, glutine, glutammato modo sodico;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- il grasso deve apparire bianco, sodo, ben rifilato;
- il colore deve essere roseo e chiaro senza macchie;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; - l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;

PROSCIUTTO CRUDO

Dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale.

Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi.

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;

<u>Confezionamento:</u>

- involucro plastico o carta alluminata;

GRUPPO 5
UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:
- uova fresche di gallina di produzione nazionale;
- categoria qualitativa: "Extra" o "A";
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g);
- uova da galline allevate in gabbia o in alternativa allevate a terra, provenire da stabilimenti riconosciuti CE
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti, in cui verranno indicate:
- nome e ragione sociale ed indirizzo e numero distintivo del centro di imballaggio;
- categoria di qualità e di peso
- data imballaggio
- modalità di conservazione
- data di scadenza

Shelf life alla consegna: la data di confezionamento non dovrà essere antecedente agli otto giorni rispetto alla data di consegna.

GRUPPO 6:
VERDURE SURGELATE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza preferibilmente nazionale o comunitaria e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:
- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non Si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al

trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni

- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

GENERE VERDURE SURGELATE

- fagiolini
- piselli
- spinaci
- bietole
- broccoli
- cuori di carciofi
- cavolini Bruxelles
- zucca gialla
- asparagi
- minestrone di verdure

GRUPPO 7:
FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria. La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, di provenienza italiana o comunitaria, fatta eccezione della banana.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia.
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

In caso di accertate difficoltà, dietro autorizzazione dell'Amministrazione/nutrizionista incaricata, è possibile sostituire la frutta fresca con succhi di frutta in formato brik da 200 ml.

VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria
- di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria

- conforme ai regolamenti previsti in materia
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutti

POMODORI

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ZUCCHINE

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

MELANZANE

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

PEPERONI

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

CAROTE

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcate.

PATATE

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse. Le patate devono essere di produzione italiana O COMUNITARIA. In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellinate.

CIPOLLE

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

AGLIO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto,

praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

SCALOGNO

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Ortaggi a fusto

FINOCCHI

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei. Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera italiana e/o della Comunità Europea.

GRUPPO 8:

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E AL NATURALE

Deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata o barattoli di vetro di peso variabile in relazione all'uso. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue).

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti,

difetti dovuti a malattie;

- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;

Tipologie richieste:

- verdi e nere;
- denocciolate o a rondelle;

Confezionamento: - latte o barattolo in vetro;

MAIS SGRANATO OGM FREE

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante con il normale colore;

- corpi estranei;

- odori e sapori diversi dai tipici.

GRUPPO 9:

CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PASTA DI SEMOLA di grano duro

La pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale (specificato in etichetta), priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Tipologie richieste: Tutti principali formati disponibili sul mercato anche nella variante integrale.

Confezionamento: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali devono provenire intatte e sigillate senza presenza di umidità e ammuffimenti.

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- provenire da stabilimenti registrati e rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

Tipologie richieste:

Parboiled.

Comune: - Originario,

Semifino: - Vialone nano,

Fine: - Ribe,

Superfino: - Arborio, Carnaroli

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali devono provenire intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

FARRO DECORTICATO - FARRO PERLATO – ORZO PERLATO

Possono essere usati in alternativa al riso ed alla pasta minuta sia i tipi decorticati che perlati.

Requisiti qualitativi:

- devono possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non devono presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- provenire da stabilimenti registrati e rispondere ai requisiti previsti dalla legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali devono provenire intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "O" E "OO"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

Il prodotto deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve, muffe; non deve presentare grumi, sapori e odori acri; umidità massima di 14,5%.

Non deve essere tratta con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge, provenire da stabilimenti registrati, preferita la fornitura di un prodotto a filiera PUGLIESE.

Confezionamento: In carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti. Le confezioni originali devono provenire intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

GRUPPO 10:

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PANE E PANE INTEGRALE

Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 30 Km dal luogo di consumo - dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", mentre per il pane integrale utilizzo di farine integrali (proveniente da produzione nazionale), acqua, sale e lievito naturale, senza aggiunta di grassi e di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

Il pane deve possedere crosta dorata, la mollica deve essere morbida ma non collosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13%.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane conservato con il freddo e successivamente rigenerato o rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna e garantito di produzione giornaliera.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente, imbustato con l'attuale metodologia in appositi sacchetti traforati, trasparenti, di materiale biodegradabili definiti "per alimenti" e con stampigliatura della data e ora di produzione, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative

vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 11:
OLII ALIMENTARI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Prodotto ottenuto dalla prima spremitura di olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura, di ORIGINE ITALIANA Requisiti richiesti:

- deve risultare indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti, larve
- l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,0%

deve essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata

- il prodotto richiesto deve essere di origine nazionale dichiarato "italiano"

L'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco.

Confezionamento: in vetro verde e scuro; per contenitori superiori a litri cinque anche acciaio.

GRUPPO 12:
SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13:
PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE

1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati), sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione "non contenenti fonti di glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500. Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci,** anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

ART. 6
NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte, in particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai +65° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra +1° C e +4° C, oppure sotto i +10° C, come indicato dalla normativa. Saranno esclusi i contenitori in polistirolo. I contenitori devono essere in materiale coibentante,

all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali della/e mensa/e oltre al giorno di consumo del pasto. Il pane dovrà essere confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente, imbustato con l'attuale metodologia in appositi sacchetti traforati, trasparenti, di materiale biodegradabili definiti "per alimenti" e con stampigliatura della data e ora di produzione, riposto in ceste pulite e munite di coperchio. È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato.
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. La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, comunque conformi alle vigenti normative ed essere regolarmente autorizzati o registrati

Art. 7
CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un a zona identificabile con un cartello riportante, per la cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole …… Campionatura rappresentativa del pasto". I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Art. 8
NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:
1. i locali mensa devono essere areati prima dell'inizio del servizio per un tempo sufficiente ad eliminare odori di cucina al fine di rendere confortevole il soggiorno degli utenti;
2. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings);
3. lavare accuratamente le mani;
4. i capelli devono essere raccolti e contenuti nel copricapo; indossare camice (di colore bianco o tinta pastello chiara) guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
5. esibire il cartellino di riconoscimento dell'addetto, altresì con indicazione del Gestore, sul risvolto della giacca o del grembiule
6. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
7. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
8. le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza;
9. il cibo ancorché avanzato nei piatti di servizio non può essere asportato, né destinato ad altro uso e, sarà gettato nei sacchi dei rifiuti;
10. le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la distribuzione delle pietanze, devono iniziare subito dopo che i commensali hanno lasciato tali locali o in assenza di commensali allo scadere dell'orario del servizio di distribuzione pasti;
11. la frutta deve essere servita già lavata, secondo la grammatura e il numero di porzioni richieste;

12. tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc...) deve essere conservato con la massima cura negli appositi contenitori o armadietti;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti/utensili adeguati allo scopo.
14. utilizzare esclusivamente posate, piatti e bicchieri che possono essere smaltiti insieme alla frazione umida dei rifiuti. Sono banditi posate, piatti e bicchieri in plastica usa e getta.

Art. 9
GESTIONE DEL SERVIZIO IN STATO DI EMERGENZA

In caso di sciopero o per cause tecniche di forza maggiore, il Gestore deve garantire l'erogazione di un servizio di ristorazione d'emergenza, concordando le modalità operative con l'Amministrazione comunale; tale modalità operativa dovrà attuarsi anche, ad esempio, in caso di:

- guasto di uno o più impianti e/o attrezzature utilizzate nella realizzazione del piatto in oggetto;
- sospensione delle utenze in rete per il periodo di interesse;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- intervento di manutenzione straordinaria sui locali, impianti e attrezzature interessate.

Al verificarsi di tali evenienze, il Gestore può avvalersi della facoltà di fornire pasti veicolati preparati utilizzando centri di cottura alternativi autorizzati dall'ASL competente.

Art. 10
ACCERTAMENTI E CONTROLLI SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli di qualità condotti secondo un piano elaborato dall'Amministrazione e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato. La qualità della merce potrà essere accertata, con opportuni sopralluoghi nel locale cottura, sia dal Responsabile del servizio, sia da un altro incaricato del Comune, che dai membri della Commissione Mensa. La preparazione dei pasti riguarderà: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta, acqua minerale non gasata e grammatura indicati nelle allegate tabelle. Tutte le derrate e i prodotti dovranno essere di prima qualità e scelta, di provenienza controllabile in qualsiasi momento e sempre in regola con le disposizioni vigenti in materia.
A titolo esemplificativo gli accertatori di cui sopra possono procedere a rilevare a vista:
- mancato rispetto dei menù; temperature di stoccaggio delle derrate; difetto di grammatura da effettuarsi a campione; modalità di stoccaggio delle derrate; date di scadenza dei prodotti; controllo a vista delle derrate; pulizia degli ambienti; modalità di somministrazione; modalità di sgombero dei rifiuti; stato igienico-sanitario del personale addetto; stato igienico dei servizi; professionalità, comportamento e abbigliamento degli addetti; controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
E' fatto comunque divieto agli addetti alle ispezioni di: intralciare in qualsiasi modo le attività della scuola o relative al servizio; muovere alcuna contestazione al personale addetto al servizio e/o intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale; utilizzare servizi igienici del personale.
Il personale dell'impresa/cooperativa appaltatrice non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, delle operazioni verrà redatto un breve resoconto, anche mediante appositi moduli predisposti dall'Amministrazione stessa e potranno essere effettuati test di gradimento all'utenza per ciascun anno scolastico.
L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa/cooperativa appaltatrice per iscritto via PEC le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro tre giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per scritto alcuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso neppure dalla volontà o dalla imperizia o dalla negligenza degli addetti della ditta/cooperativa stessa, l'Amministrazione Comunale applicherà le norme e le penali previste dal presente capitolato speciale e/o dal contratto.

Art. 11
PENALI

In caso di inottemperanza degli obblighi previsti nella presente convenzione, accertati da questo Comune, anche dietro segnalazioni da parte di altri Enti, Istituzioni o Patronati, saranno applicate le seguenti sanzioni:

- insufficienza quantitativa dei pasti €.250,00;
- per la scarsa qualità dei pasti, non si procederà alla liquidazione di tutti i pasti forniti alla sezione interessata, limitatamente al giorno della segnalazione.

La violazione reiterata degli obblighi previsti nella presente convenzione, accertata da questo Comune, comporterà la risoluzione del contratto per inadempimento da parte dell'appaltatore.

Art. 12
COSTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il corrispettivo **annuale** è determinato in base al costo del singolo pasto, pari ad € --- (euro---), oltre IVA 4% (al netto del ribasso del ----% offerto in sede di gara), per il numero presunto dei pasti consumati dagli utenti, oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di € 550,00 (oltre IVA 4%).
La ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio, anche con cadenza mensile, con oneri a proprio carico, si doterà e fornirà gratuitamente al Comune i blocchetti dei ticket madre/figlia relativi ai buoni pasto giornalieri, in numero adeguato agli utenti presunti e ai giorni di espletamento del servizio. Gli stessi ticket saranno vidimati e consegnati ai fruitori del servizio previo apposito versamento.
I ticket presentati dagli alunni e dai docenti saranno consegnati quotidianamente all'addetto del Comune dal personale della ditta.

Il corrispettivo di cui sopra comprende:

a) preparazione dei pasti come previsto dalle allegate tabelle;
b) fornitura dei piatti, bicchieri e cucchiai, idonei per alimenti e nella quantità necessaria che possono essere smaltiti insieme alla frazione umida dei rifiuti. E' FATTO DIVIETO DI UTILIZZO di posate, piatti e bicchieri in plastica usa e getta;
c) trasporto, scodellamento e distribuzione dei pasti;
d) pulizia del refettorio e dei locali della cucina, che comprende: sparecchiatura, riordino e lavaggio dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie, lavaggio e disinfezione piani e tavoli usati per la distribuzione e lavaggio dei pavimenti con idonei prodotti detergenti e sanificanti che dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta e conservati in locali appositi o armadi chiusi
e) gestione dei rifiuti;
f) l'assicurazione del personale impiegato per quanto innanzi;
g) eventuali danni che dovessero verificarsi nell'espletamento del servizio, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità, e quant'altro necessario per il buon funzionamento del servizio;
h) turni aggiuntivi;
i) ulteriori turni aggiuntivi e/o ulteriori adempimenti disposti da leggi in materia di contenimento del rischio epidemiologico da COVID-19;
j) migliorie offerte in sede di gara con particolare riferimento alla cucina biologica.

Art.13
DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio ha inizio il giorno il primo giorno utile di novembre e terminerà il l'ultimo giorno utile di maggio, esclusi i periodi di vacanza e di chiusura stabiliti dalle autorità scolastiche e comunali.

Potrà essere ripetuto, trattandosi di servizio analogo e senza previste variazioni essenziali, per i successivi due anni ai sensi dell'art.63, comma 5, del D. L.vo 50/2016, di anno in anno, su richiesta dell'Ente appaltante ed esplicito accordo di entrambe le parti.
Il servizio potrà iniziare anche nelle more della stipulazione del contratto formale, a seguito di comunicazione del responsabile del Settore AA.GG. In caso di mancato inizio del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni per mancato inizio.
Il periodo di tre mesi immediatamente successivo alla data di inizio del servizio è da considerati di prova e, durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà recedere dal contratto in ogni momento, qualora non ritenga adeguata la prestazione della ditta appaltatrice.
La nuova aggiudicazione di servizi è effettuata in base a quanto previsto dal precedente comma può avvenire mediante il ricorso alla procedura negoziata senza bando, solo nei due anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale relativo al presente appalto.
Il servizio resta subordinato ad ogni eventuale disposizione legislativa/regolamentare relativa all'emergenza epidemiologica da COVID-19 in atto, alla quale la ditta aggiudicataria dovrà attenersi.
Nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice in caso di mancata esecuzione del servizio in ordine alla stessa emergenza epidemiologica in atto.

Art.14
PAGAMENTI

1. Il pagamento del corrispettivo avverrà previa ricezione della relativa fattura elettronica; la ditta appaltatrice dovrà fatturare, all'inizio di ogni mese, i pasti consegnati nel mese precedente.
2. I pagamenti avverranno nei termini di legge.
3. Le fatture dovranno essere intestate al Comune di Casalnuovo Monterotaro.
4. La Stazione appaltante non assume responsabilità in caso di discordanza tra il numero dei pasti consegnati dalla ditta agli utenti e il numero dei ticket consegnati al Comune. Il numero dei pasti in relazione ai quali l'Amministrazione Comunale liquiderà il corrispettivo contrattuale saranno esclusivamente quelli effettivamente corrispondenti ai ticket consegnati mensilmente al Comune dal personale della ditta.

Art. 15
RESPONSABILITA'

La ditta è direttamente responsabile per eventuali negligenze ad essa imputabili.
L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per gli eventuali danni che, in virtù del lavoro svolto, possano verificarsi alle persone della ditta appaltatrice o alle persone di cui si avvale, né per incidenti che, comunque, possano derivare ai medesimi o per causa di servizio.
La ditta appaltatrice è responsabile per tutti i danni od inconvenienti eventuali arrecati a terzi, all'ente e ai dipendenti per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, sollevando, quindi, il Comune da ogni responsabilità diretta e indiretta dall'esercizio del servizio, sotto il profilo civile e penale, compresa l'intossicazione per indigestione di cibo per gli utilizzatori del servizio mensa.
Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere per intraprendere l'azione di rivalsa nei confronti della ditta saranno dedotte dai crediti e dalla cauzione della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.
Sono a totale carico della ditta le sanzioni comminate per infrazioni di norme comunitarie in materia di igiene alimentare e adozione di procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP.

Art.16
INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune si riserva la facoltà, senza che la ditta possa vantare pretese, di interrompere il servizio, senza l'obbligo di giustificazione e preavviso.

Art.17
CAUZIONE

A garanzia dell'offerta e dell'esecuzione del contratto, la Ditta dovrà prestare idonea cauzione definitiva, per il periodo di validità del contratto, come per legge.

Art. 18
PERSONALE DELL'IMPRESA
OSSERVANZA DELLE NORMATIVE IN MATERIA DI CONTRATTO LAVORO.

L'impresa deve fornire, prima dell'inizio del servizio, l'elenco scritto del personale incaricato alla preparazione e manipolazione dei pasti, addetto al servizio di pulizia e somministrazione pasti, nonché fotocopia dei libretti sanitari di tutto il personale innanzi detto, con relativa qualifica. Eventuali sostituzioni vanno subito comunicate all'Ente.

L'impresa si impegna a sostituire, su semplice segnalazione, il proprio personale che non sia di gradimento del committente.

A norma degli artt. 2114 e seguenti del c.c. è a carico dell'Impresa l'osservanza delle vigenti disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza del personale lavorativo.

L'impresa si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta aggiudicataria anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti e receda da esse, indipendentemente dalla natura, struttura e dimensione della Ditta stessa e di ogni altra qualificazione, giuridica, economica o sindacale.

La inosservanza dei commi di cui sopra comporta la risoluzione del contratto.

Il personale dell'impresa, deve indossare grembiule provvisto di targhetta di riconoscimento, e deve sempre tenere un contegno irreprensibile nei rapporti con il personale della committente.

Art. 19
OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore dovrà, con adeguata organizzazione, assicurare l'espletamento della preparazione e somministrazione dei pasti e di tutti i lavori a lui affidati, nella misura più idonea, sollecita ed efficiente, nonché nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico sanitaria.

Gli attrezzi, utensili ed altri materiali per le pulizie, dovranno essere di ottima qualità tale, in ogni modo, da non provocare alcun tipo di danno, e dovranno essere forniti dall'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà provvedere a sua cura e spese e senza diritto a compenso alcuno:

a) all'acquisto delle derrate alimentari e delle vettovaglie;
b) all'acquisto del materiale per le pulizie;
c) all'acquisto di tutti gli attrezzi individuali di lavoro per i propri operai;
d) all'acquisto di tutti gli attrezzi di protezione individuale contro gli infortuni previsti dalle vigenti leggi;
e) ad evitare intralci all'attività didattica delle scuole;
f) ad evitare rotture, danni ad arredi, ed apparecchiature durante la loro pulizia.

La violazione di uno dei suddetti obblighi e di altri previsti dal presente Capitolato comporterà la corresponsione del risarcimento del danno nel caso di rotture di arredi o attrezzature similari fatta salva comunque la possibilità di risoluzione del contratto per inadempimento da parte dell'Appaltatore.

Art. 20
DIVIETO DI SUBAPPALTO

La ditta non può cedere o subappaltare il servizio assunto, previa la risoluzione del contratto.

ART 21
PRIVACY

Le parti prestano il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (cd. "GDPR");
Con il presente il legale rappresentante della ditta è nominato incaricato del trattamento per i dati personali, sensibili e giudiziari indispensabili per l'espletamento del mandato e dovrà usare le necessarie cautele per il trattamento dei dati, nel rispetto del Regolamento (UE) n. 2016/679 e delle norme di deontologia professionale.

Art. 22
CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia dovesse sorgere nell'applicazione del presente Capitolato speciale d'appalto è competente esclusivamente il Foro di Lucera.

Per tutto quanto non previsto dal presente disciplinare operano le norme del Codice Civile.

Il Responsabile del Servizio AA.GG.
Geom. Alfonso DE VITA

Per accettazione:

la ditta

_____