

(ALLEGATO SUB 2)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA
SECONDO IL SISTEMA A “*LEGAME FRESCO-CALDO*” NEI PLESSI SCOLASTICI DEI COMUNI
DELL’UNIONE “COLLI BERICI-VAL LIONA”. PERIODO: DAL 01/05/2012 AL 30/06/2014 – CODICE C.I.G.
4128831320

timbro

firma

facciata n° 1

SOMMARIO	
TITOLO 1 – REGOLE GENERALI	
Art. 1	Oggetto del capitolato
Art. 2	Centro cottura della ditta
Art. 3	Durata del contratto
Art. 4	Valore del contratto e modalità di finanziamento
Art. 5	Fatturazione e pagamento
Art. 6	Aggiornamento dei prezzi
Art. 7	Standard minimi di qualità del servizio
Art. 8	Tipologia e quantificazione dell'utenza
Art. 9	Cauzione definitiva
Art. 10	Assicurazioni
Art. 11	Subappalto
Art. 12	Cessione del contratto, vicende soggettive del Contraente e cessione dei crediti
Art. 13	Interruzione del servizio
Art. 14	Monitoraggio ed autocontrollo da parte del contraente
Art. 15	Personale impiegato dal Contraente
Art. 16	Formazione del personale
Art. 17	Responsabilità del Contraente
Art. 18	Oneri inerenti il contratto
Art. 19	Penalità
Art. 20	Clausola risolutiva espressa
Art. 21	Trattamento dei dati personali
Art. 22	Controversie
Art. 23	Norme generali
TITOLO 2 – MENU'	
Art. 24	Menù
Art. 25	Fornitura di materiale
Art. 26	Struttura del menù
TITOLO 3 – MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO	
Art. 27	Modalità di esecuzione del servizio
Art. 28	Ordinativi dei pasti e comunicazioni
Art. 29	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
Art. 30	Norme per la veicolazione dei pasti
Art. 31	Consegna e somministrazione dei pasti e pulizie
Art. 32	Referente
Art. 33	Carrelli termici
Art. 34	Locali e attrezzature
TITOLO 4 – CONTROLLI	
Art. 35	Diritto di controllo dell'Unione e dei comitati mensa
Art. 36	Organismi preposti al controllo
Art. 37	Controllo igienico-sanitario da contratto
TITOLO 5 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	
Art. 38	Prodotti da agricoltura biologica da utilizzare
Art. 39	Specifiche generali per tutte le materie prime utilizzate
Art. 40	Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica utilizzati
Art. 41	Schede prodotti

TITOLO 1 – REGOLE GENERALI

Art. 1

Oggetto del capitolato

Il presente capitolato ed il suo allegato sub A, disciplinano il rapporto contrattuale relativo all'appalto del servizio nel settore di ristorazione e refezione collettiva scolastica, concluso tra l'Amministrazione appaltante, Unione dei Comuni "Colli Berici-Val Lione" (di seguito indicato come "Unione") ed il Contraente aggiudicatario (di seguito indicato come "Contraente" o "Impresa appaltatrice), conformemente all'oggetto indicato dagli articoli seguenti.

Il contratto ha per oggetto l'affidamento dell'organizzazione, della gestione e dell'erogazione del servizio di ristorazione destinato alle scuole e ai soggetti indicati nella tabella sottostante:

Tipo Scuola	Tip.	Indirizzo	Servizio distribuzione
Secondaria di primo grado	(1)	Via G. Zuccante n°10/A - Grancona	Distribuzione al tavolo
Infanzia	(2)	Via Chiesa n° 15 - San Germano dei Berici	Distribuzione al tavolo
Primaria	(3)	Via degli Alpini n°3 - San Germano dei Berici	Distribuzione al tavolo
Personale scolastico addetto alla vigilanza e controllo, Personale dipendente dell'Unione	(4)	c/o Scuola Secondaria di primo grado a Grancona, c/o Scuola Primaria di San Germano dei Berici e c/o la Scuola dell'Infanzia di Villa del Ferro	Distribuzione al tavolo
Utenti servizio "Pasti caldi" e "Vitto da asporto	(5)	c/o scuola secondaria di primo grado a Grancona e c/o scuola primaria di San Germano dei Berici	Solo consegna

(1)	nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano degli alunni
(2)	tutti i giorni dal lunedì al venerdì mediante la gestione della cucina interna
(3)	nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano degli alunni
(4)	solo in caso di eventuale attivazione del servizio: tutti i giorni dal lunedì al venerdì per gli utenti autorizzati dall'Unione o aventi diritto
(5)	solo in caso di eventuale attivazione del servizio: tutti i giorni dal lunedì al venerdì per gli utenti autorizzati dall'Unione

Il servizio dovrà essere prestato nelle sedi destinatarie, anche in caso di variazioni che dovessero verificarsi nel corso della durata dell'appalto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico delle scuole servite, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Per la tipologia (1), il servizio comprende la preparazione presso il centro cottura del Contraente ed il trasporto, la consegna dei pasti - mediante il sistema del "*Legame fresco-caldo*" - in multi porzione, fino all'interno dei locali adibiti a refettorio presso le Scuola Secondaria, il mantenimento delle temperature degli stessi, previste dalla Legge, mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici con vasca riscaldata, di contenitori Gastronorm e di uno scaldavivande (da collocarsi in loco), ciascuno di proprietà del Contraente.

Il servizio in particolare dovrà essere espletato con le seguenti modalità:

Pranzo

- 1° Piatto
- 2° Piatto
- Contorno
- Pane (di piccole dimensioni)
- Frutta/Yogurt/Dessert
- Acqua oligominerale, almeno pari a 25 cl per ciascun ogni pasto, da fornire con bottiglie da 150 cl o 200 cl

La preparazione e il confezionamento dei pasti deve essere effettuato nella mattinata stessa della fornitura tranne quanto previsto dal successivo **art. 30** e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio della consegna c/o il plesso scolastico non deve superare i **120** minuti.

Per la tipologia (2), il servizio comprende la gestione della cucina interna della Scuola dell'Infanzia, mediante la cottura e la preparazione dei pasti, delle colazioni e delle merende, riordino e sanificazione del locale cucina.

Il servizio in particolare dovrà essere espletato con le seguenti modalità:

Colazione

- The/Latte/Biscotti/Pane biscotto

Pranzo

- 1° Piatto
- 2° Piatto
- Contorno
- Pane (di piccole dimensioni)
- Frutta/Yogurt/Dessert
- Acqua oligominerale, almeno pari a 25 cl per ciascun pasto, da fornire in bottiglie da lt 1,5.

Merenda

Yogurt/Succo - Frutta/Crackers/Pane - Marmellata/Biscotti/Budino/Nutella

Per la tipologia (3), il servizio comprende la preparazione presso la cucina interna alla Scuola dell'Infanzia ed il trasporto dei pasti, mediante il sistema del "*Legame fresco-caldo*", in multi porzione, fino all'interno dei locali adibiti a refettorio presso la Scuola Primaria, il mantenimento delle temperature degli stessi, previste dalla Legge, mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici con vasca riscaldata e di contenitori Gastronorm di proprietà del Contraente e la loro distribuzione agli utenti.

Il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio della consegna c/o il plesso scolastico non deve superare i **60** minuti.

Il servizio in particolare dovrà essere espletato con le seguenti modalità:

Pranzo

- 1° Piatto
- 2° Piatto
- Contorno
- Pane (di piccole dimensioni)
- Frutta/Yogurt/Dessert
- Acqua oligominerale, almeno pari a 25 cl per ciascun ogni pasto, da fornire con bottiglie da 150 cl o 200 cl

Per la tipologia (4), il servizio comprende la somministrazione giornaliera di pasti completi, caldi, preparati, confezionati nel rispetto delle modalità e dei menù stabiliti per le sopraindicate tipologie (1), (2) e (3), affinché

possano essere consumati dal personale scolastico, addetto alla vigilanza e controllo, e dal personale dipendente dell'Unione.

Per la tipologia (5), il servizio comprende la somministrazione giornaliera di pasti completi, caldi, preparati, confezionati nel rispetto delle modalità e dei menù stabiliti per le sopraindicate tipologie (1) e (3), affinché possano essere consumati dagli utenti del servizio "Vitto da asporto" e servizio "Pasti caldi" dei Comuni dell'Unione (Grancona e San Germano dei Berici).

Per detti utenti, il pasto dovrà essere preparato, confezionato e sigillato in contenitori termici monouso dal Contraente. Il pane e la frutta dovranno essere riposti in contenitori muniti di coperchio, igienicamente idonei e ad uso alimentare.

I pasti vanno prenotati settimanalmente, sulla base del menù settimanale di cui al successivo art. 24.

I pasti prenotati saranno distribuiti dal personale del Contraente e ritirati dall'utente richiedente o da persona da quest'ultimo delegata presso le sedi indicate al presente articolo.

I pasti per diete particolari vengono forniti solo a fronte di richiesta medica specifica, a patto che il Contraente sia nelle condizioni di fornirli e non vi siano costi aggiuntivi.

Nel caso in cui l'Unione provveda direttamente alla consegna del pasto al domicilio del utente, l'Impresa appaltatrice dovrà fornire, in comodato d'uso, appositi contenitori idonei, a norma di Legge, che garantiscano la perfetta igiene degli alimenti trasportati, nonché la tenuta della temperatura.

L'eventuale attivazione delle tipologie di servizio (4) e (5) sarà autorizzata dal Responsabile del Servizio competente e comunicata al Contraente, il quale si impegna ad iniziare il servizio a partire dalla data comunicata dall'Unione.

Art. 2

Centro cottura della ditta

I pasti dovranno essere prodotti in un centro cottura la cui ubicazione dovrà essere indicata all'atto dell'offerta e non dovrà distare dai centri cittadini, ossia dalla sede comunale di Grancona e di San Germano dei Berici, più di 40 chilometri. La distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso, fermo restando che i pasti dovranno mantenere durante il trasporto e sino all'ultimazione della distribuzione una temperatura non inferiore ai + 65° C per i pasti caldi e inferiore a + 10° C per i pasti freddi. L'Amministrazione si riserva il controllo delle temperature in qualunque momento e senza preavviso.

È fatto obbligo all'Impresa appaltatrice, per la produzione dei pasti veicolati, di utilizzare esclusivamente l'impianto o gli impianti indicati in sede di gara.

Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del d.P.R. 26/03/1980, n° 327 e al D.Lgs. n° 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE ed essere debitamente autorizzato dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 2 della Legge n° 283 del 30/04/1962.

Art. 3

Durata del contratto

La durata del contratto di appalto è di mesi n° 26, con decorrenza dal 01/05/2012 e fino al 30/06/2014.

In qualsiasi caso di cessazione del contratto il Contraente ha l'obbligo, a richiesta dell'Unione, di continuare nell'erogazione del servizio, alle stesse condizioni, sino a quando l'Unione non abbia provveduto a concludere un nuovo contratto e, comunque, non oltre i tre mesi successivi alla cessazione.

Il contraente è sottoposto ad un periodo di prova del servizio della durata di 3 mesi.

L'esito dell'esperimento della prova comunicato con lettera raccomandata entro quindici giorni dalla scadenza del periodo, trascorsi i quali, in mancanza di alcuna comunicazione da parte dell'Unione, la prova si intenderà automaticamente superata.

In caso di esito negativo della prova, il contratto si intende risolto senza che il Contraente possa vantare alcunché, fatto salvo il compenso per il servizio effettivamente prestato.

Rimane peraltro in obbligo del Contraente, nel caso di esito negativo, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un periodo ulteriore di sessanta giorni durante il quale l'Unione può, nel proprio esclusivo interesse, decidere per l'espletamento di una nuova

gara, ovvero per l'affidamento del servizio alla ditta concorrente che, nella precedente gara, ha presentato la seconda migliore offerta.

Art. 4

Valore del contratto e modalità di finanziamento

Il valore del contratto è stimato, in via presuntiva e meramente indicativa, in **Euro 210.528,00** (IVA esclusa) e sarà finanziato con fondi propri dell'Unione e con contribuzioni degli utenti.

Art. 5

Fatturazione e pagamento

Nel prezzo unitario di un pasto si intende compreso ogni corrispettivo dovuto per qualsiasi fornitura e servizio attinente l'oggetto del presente contratto ed ogni altro onere o prestazione accessoria a carico del Contraente.

Il Contraente dovrà formulare l'offerta, tenendo conto che, sulla base di esigenze educative e dietetiche, i menù potranno subire delle variazioni, con l'obbligo per l'Impresa appaltatrice di attenersi alle eventuali modifiche che saranno comunicate dall'Unione.

Verranno applicate quattro distinzioni di prezzo dei pasti come di seguito specificato:

- 1) pasti utenti scuola secondaria di primo grado
- 2) pasti utenti scuola dell'infanzia;
- 3) pasti utenti scuola primaria;
- 4) pasti adulti (personale scolastico addetto alla vigilanza e controllo degli utenti, personale dipendente dell'Unione);
- 5) pasti utenti del servizio "Vitto da asporto" e "Pasti caldi"

Il Contraente deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo unitario d'offerta.

L'Unione procederà alla liquidazione ed al pagamento entro sessanta giorni dalla data di ricevimento della fattura al Protocollo Generale dell'Unione, salvo il caso in cui l'Unione accerti un'irregolarità della fattura stessa e proceda conseguentemente alla sua contestazione.

Le fatture dovranno essere accompagnate da riepiloghi su base mensile del numero dei pasti somministrati, suddivisi e distinti per plesso scolastico, con ulteriore distinzione, in ragione degli utenti, tra alunni e personale scolastico addetto alla vigilanza ed al controllo nonché utenti del servizio "Vitto da Asporto" e "Pasti Caldi".

L'Unione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione ovvero, in subordine, a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di corresponsione dei corrispettivi di cui sopra.

L'Impresa appaltatrice - onde permettere all'Unione l'applicazione del Reg. CE 2707/2000, modificato dal Reg. CE 816/04 riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche - sarà tenuta a fornire i documenti necessari quali: fatture e bolle di consegna, con indicato la destinazione della merce alle mense scolastiche, che dovranno includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti distribuiti alle mense scolastiche dell'Unione con la relativa percentuale di grasso; ed inoltre dovranno essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al servizio di cui al presente C.S.A., la ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'articolo 3 della Legge n° 136 del 13/08/2010. In particolare, il Contraente è obbligato a comunicare all'Unione l'attivazione o l'esistenza di un conto corrente bancario o postale appositamente dedicato alle commesse pubbliche, sul quale dovranno essere effettuati gli eventuali pagamenti relativi al presente contratto esclusivamente mediante bonifico bancario o postale, nonché i dati identificativi (nominativo e codice fiscale) delle persone fisiche delegate ad operare sul conto corrente.

Art. 6

Aggiornamento dei prezzi

Il prezzo si intende fisso fino al 30/04/2013. A partire dal 01/05/2013, il prezzo detto sarà revisionato allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dal contraente in base all'andamento dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), capitolo di spesa relativo ai servizi ricettivi e di ristorazione.

Art. 7

Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard di qualità del servizio indicati dal presente capitolato sono da considerarsi minimi.

Art. 8

Tipologia e quantificazione dell'utenza

L'utenza è composta dagli utenti di cui all'art. 1 del C.S.A., dal personale scolastico addetti alla vigilanza ed all'assistenza degli alunni nel corso del pasto, dal Comitato di controllo costituito per la verifica della qualità del servizio, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'Unione.

E' prevista nell'anno la somministrazione di circa **24.909** pasti, distribuiti come segue:

a) mensa nei giorni di rientro ordinario scuole del Comune di Grancona (calcolo su 33/34 settimane annuali)	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
- scuola secondaria			82		82
b) mensa nei giorni di rientro ordinario scuole del Comune di San Germano dei Berici	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
- scuola dell'infanzia (calcolo su 37/38 settimane annuali)	75	75	75	75	75
- scuola primaria (calcolo su 33/34 settimane annuali)	34	19	34	34	19
c) servizio utenti "Pasti caldi" e "Vitto da asporto" (calcolo su 33/34 settimane annuali)	2	2	2	2	2
d) servizio pasti adulti e personale dipendente dell'Unione (calcolo su 33/34 settimane annuali)	4			5	

Detto numero di pasti, non costituisce minimo garantito per l'Impresa appaltatrice, trattandosi di quantitativo soggetto a variazioni in aumento o diminuzioni.

Il numero dei pasti e le modalità temporali di svolgimento del servizio, previsti dal presente C.S.A, hanno mero valore indicativo e non sono vincolanti per l'Unione, essendo subordinati a circostanze non prevedibili. In particolare il numero dei pasti indicato è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente appalto.

Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il Contraente non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun indennizzo. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti.

L'Unione si riserva, quindi, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, la tipologia di distribuzione e gli orari di ristorazione dandone preventiva comunicazione al Contraente. In particolare l'Unione potrà, in corso di esecuzione del contratto, richiedere, alle medesime condizioni del contratto stesso, aumenti o diminuzioni del numero dei pasti previsti fino alla concorrenza del quinto sia in positivo che in negativo, da - 20% a + 20%, senza che ciò comporti modificazioni delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo praticato.

L'Unione si riserva la facoltà di estendere il servizio ad altri eventuali giorni di rientro pomeridiano.

Art. 9

Cauzione definitiva

Il Contraente è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria quale cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria sia bancaria che assicurativa. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per l'offerente al quale venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale riduzione l'offerente, in sede di offerta, dovrà segnalare il possesso del requisito e documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria è disciplinato dall'art. 113, comma 3, del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante.

Art. 10 Assicurazioni

Ogni responsabilità civile per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o ad altre cause ad esso connesse, dovessero derivare all'Unione o a terzi, cose o persone, si intende a totale carico del Contraente.

A tal fine il Contraente deve stipulare apposita polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi, con un massimale non inferiore a **Euro 5.000.000,00** (cinquemilioni/00) per danni a persone e non inferiore a **Euro 400.000,00** (quattrocentomila/00) per danni a cose.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro evento, per ogni anno assicurativo. Copia della polizza verrà presentata all'Unione prima dell'inizio del servizio e, comunque, prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato. L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato al Contraente per la richiesta di risarcimento.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza il Contraente dovrà trasmettere all'Unione copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 11 Subappalto

E' fatto divieto in modo assoluto al Contraente, sotto pena di risoluzione – ipso iure – del contratto di cottimo e della perdita della cauzione, di cessione e qualsiasi forma di subappalto totale o parziale dei servizi di cui al presente capitolato, salvo il servizio di trasporto/veicolazione pasti, individuato quale servizio secondario, attenendosi a quanto previsto dalla normativa vigente. Sono fatte salve le previsioni di cui al successivo articolo del presente capitolato.

Art. 12 Cessione del contratto, vicende soggettive del Contraente e cessione dei crediti

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto ai commi successivi.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno effetto nei confronti dell'Unione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia provveduto alle comunicazioni di cui all'art. 1 del DPCM 187/1991, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dalla vigente normativa in materia degli appalti pubblici.

Nei sessanta giorni successivi, l'Unione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31/05/1965, n° 575, e successive modificazioni.

Decorso il suddetto termine senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 2 producono tutti gli effetti loro attribuiti dalla Legge.

Eventuali cessioni di credito potranno essere effettuate solo a banche o intermediari finanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa.

Ai fini dell'opponibilità all'Unione, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla stessa Unione.

La cessione di credito è efficace e opponibile all'Unione qualora la stessa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al Contraente e al cessionario entro 15 giorni dalla notifica dell'atto di cessione.

In ogni caso, l'Unione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al Contraente in base al contratto.

Art. 13 Interruzione del servizio

In caso di sciopero programmato del personale o di altri eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio, il Contraente dovrà essere avvertito possibilmente ventiquattro ore prima, o comunque entro e non oltre le ore 09:30 del giorno stesso.

In caso di sciopero del personale del Contraente, sarà onere dello stesso darne comunicazione all'Unione almeno ventiquattro ore prima ed assicurare, per quanto possibile, la continuità del servizio anche mediante modalità alternative (ad esempio preparazione di pasti freddi).

In tutti i casi di interruzione del servizio per i suddetti motivi ovvero per altre cause di forza maggiore, non imputabili al Contraente, non sarà dovuta alcuna penalità.

Art. 14 Monitoraggio ed autocontrollo da parte del Contraente

Il Contraente deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

Il Contraente è sempre tenuto a fornire, su richiesta dell'Unione, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Art. 15 Personale impiegato dal Contraente

L'esecuzione del servizio deve essere svolta da personale alle dipendenze del Contraente.

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato sia per qualifica che per numero allo svolgimento regolare dei servizi. In particolare nelle sedi in cui si effettua il servizio al tavolo il rapporto tra personale impiegato e numero dei pasti deve essere di 1 addetto alla distribuzione ogni 35 pasti, salvo deroga scritta da parte dell'Unione in casi particolari.

La cucina/centro cottura della Scuola dell'Infanzia dovrà essere gestito da un cuoco in possesso di verificata esperienza e formazione nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il Contraente dovrà produrre in sede di gara il curriculum dei propri dipendenti (cuochi, aiuto cuochi, addetti alla preparazione e alla distribuzione) e dello staff stabilmente dedicato ai servizi oggetto del presente appalto.

Dovrà, inoltre, essere comunicato all'Unione all'inizio dell'appalto e di ogni successiva variazione (sostituzioni per malattia, congedi, permessi, ecc.), il nome e la qualifica del personale impiegato:

- nel centro cottura della Scuola dell'Infanzia;

- nei vari plessi/centri di distribuzione.

Tutto il personale in servizio dovrà adeguarsi alle disposizioni di cui alla L.R. n° 41/2003 e dovrà mantenere un comportamento riguardoso e corretto.

Il Contraente si impegna a richiamare, censurare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta corretta. L'allontanamento dal servizio di addetti che risultassero non idonei potrà essere richiesto anche dall'Amministrazione dell'Unione: in questo caso il Contraente dovrà riscontrare positivamente la richiesta entro otto giorni dal ricevimento della stessa.

Art. 16

Formazione del personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione del pasto oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dal contraente sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti, con particolare riferimento al metodo H.A.C.C.P.
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura;

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte del contraente.

Art. 17

Responsabilità del Contraente

Il Contraente dovrà osservare tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la detenzione, preparazione, conservazione, trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui al d.P.R. n° 327/1980.

Inoltre dovranno essere rispettate tutte le norme in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro dettate dal D.Lgs n° 81/2008 e s.m.i. e da altre norme speciali.

Il Contraente è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con i terzi e di tutti i danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 18

Oneri inerenti il contratto

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e bolli, ivi comprese le relative variazioni nel corso dell'esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Contraente.

Art. 19

Penalità

Il Contraente, nell'esecuzione del presente appalto avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di Legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell'infrazione da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 5.000,00.

L'Unione, previa contestazione al Contraente, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione, meramente esemplificativa:

- da euro 1.000,00 ad euro 5.000,00 per alimenti contaminati batteriologicamente;
- da euro 1.000,00 a euro 3.000,00 per il mancato rispetto delle procedure previste dal manuale Haccp del contraente;

- da euro 1.000,00 a euro 2.500,00 per condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione del Centro Cottura presso la Scuola dell'Infanzia o di quello per la preparazione dei pasti veicolati, accertati dai competenti Servizi dell'USL;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per qualità delle derrate non corrispondenti al C.S.A. (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.);
- da euro 500,00 a euro 1.500,00 per il mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi all'Unione;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per quantità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e menù;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardata consegna dei pasti;
- da euro 1.000,00 a euro 1.500,00 per mancata consegna dei pasti;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza tra i pasti consegnati ed il menù giornaliero previsto (comprese diete speciali);
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza delle temperature dei pasti al momento della consegna;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per consegna delle derrate alimentari della Scuola dell'Infanzia non effettuata in tempi utili alla preparazione dei pasti o mancata consegna;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardo nella sostituzione del personale del contraente assente per qualsiasi caso.

Le contestazioni verranno formulate dall'Unione per iscritto normalmente a mezzo posta elettronica certificata in alternativa attraverso raccomandata AR e sempre per iscritto, il Contraente potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il competente responsabile del servizio dell'Ente provvederà a determinare la relativa penale.

L'Unione si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio, compreso l'acquisto dei materiali occorrenti, addebitando la relativa maggiore spesa al Contraente.

L'Unione provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dal Contraente.

La comminazione della penalità suddetta fa comunque salva la risarcibilità dei danni ulteriori.

Art. 20

Clausola risolutiva espressa

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento degli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- apertura di procedura concorsuale a carico del Contraente;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- impiego di personale non dipendente dal Contraente;
- grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- grave violazione delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. n° 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- caso di grave tossinfezione alimentare;
- inosservanza delle norme di Legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione non giustificata del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nei casi previsti la risoluzione del contratto si verificherà di diritto a seguito della semplice dichiarazione dell'Unione di avvalersi della clausola risolutiva.

Il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Unione e il Contraente dovrà risarcire ogni danno.

Art. 21

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003, si informa che tutti i dati forniti dal Contraente saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui agli artt. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs. n° 196/2003, tra i quali il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 22

Controversie

Nel caso di controversie sulla interpretazione o l'esecuzione del contratto, il Contraente non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione dello stesso, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto, in attesa che vengano assunte dall'Unione le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del servizio.

In assenza di una soluzione concordata per qualsiasi questione/controversia insorta tra l'Unione e il Contraente, relativamente ai patti convenuti ed a quanto non previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto ma relativo ai servizi in contratto, la controversia sarà demandata al Foro di Vicenza.

Art. 23

Norme generali

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto d'appalto.

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto, e che regoleranno il contratto d'appalto compreso il Capitolato Speciale d'appalto.

Il Contraente dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente appalto, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente appalto.

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del capitolato speciale d'appalto, deve essere fatta tenendo conto delle finalità del contratto e della comune intenzione delle parti. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal codice civile, con particolare riguardo all'art. 1655.

TITOLO 2 – MENU'

Art. 24

Menù

I menù eseguiti, predisposti nel rispetto delle *“Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica”* Regione del Veneto (seconda edizione – ottobre 2008).

Si precisa che la parte delle Linee guida di cui sopra riguardante gli aspetti nutrizionali fanno parte integrante del presente capitolato come fossero di seguito trascritte.

I menù sono articolati stagionalmente, tenendo presente la stagionalità delle materie prime e della situazione climatica contingente, strutturati su quattro settimane a rotazione, sulla base delle tabelle dietetiche stabilite dal competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ULSS territoriale.

In casi particolari di necessità determinata da patologie e incompatibilità di taluni utenti a determinati cibi (soggetti affetti da allergie, intolleranze alimentari, favismo, diabete, altre malattie che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti) debitamente documentate da appositi certificati medici o da richiesta dello specialista riconosciuto dalle Autorità competenti, nonché in caso di incompatibilità determinate da ragioni etico-religiose degli utenti, il Contraente si impegna a fornire diete speciali, personalizzate e alternative.

Riguardo le diete speciali per patologie, si richiede che la ditta comunichi, per tramite dell'Unione, entro il mese successivo al S.I.A.N. di competenza, esclusivamente i nominativi degli utenti/personale per i quali è stato fornito il menù alternativo con allegata copia dei relativi certificati medici e della dieta prodotta. Il menù fornito dovrà essere simile a quello per bambini sani con esclusione di alimenti specifici. Il S.I.A.N. provvederà a valutare il menù personalizzato prodotto da personale competente del contraente ed a vigilare sulla loro attuazione.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome dell'allievo e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e mantenuta ad un livello di temperatura non inferiore a + 65°C per il legume caldo e non superiore a + 10°C per il legume freddo. Inoltre, nei casi di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, dovrà essere previsto un menù dietetico composto da pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva o minestrina in brodo vegetale, formaggio (parmigiano, stracchino, crescenza, ricotta o mozzarella) od, in alternativa, carni bianche cotte a vapore, con carote e patate al vapore. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con la Stazione Appaltante.

Nessuna variazione può essere apportata ai menù senza la preventiva e specifica autorizzazione dell'Unione. Potranno invece essere possibili modifiche delle preparazioni dei piatti che non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza.

Questa eventualità, che sarà preventivamente valutata dall'Unione Comuni, e sentiti i genitori incaricati della Commissione Mensa che siano stati opportunamente formati ed informati da personale del S.I.A.N., porterà alla variazione dei piatti non graditi con preparazioni diverse per forma ma non per contenuto in nutrienti (es. se la pasta alla crema di funghi non dovesse incontrare gradimento potrà essere sostituita con pasta al sugo vegetale). Tali modifiche verranno concordate dall'Unione Comuni, previa accordi con il competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ULSS territoriale e il dietista dell'Impresa appaltatrice.

Saranno consentite in via temporanea variazioni nei seguenti casi: guasto degli impianti, interruzione temporanea della produzione per sciopero o interruzione dell'erogazione di energia elettrica. In tali casi la sostituzione delle pietanze dovrà essere autorizzata dall'Unione.

Art. 25

Fornitura di materiale

Per l'espletamento del servizio di cui alla **tipologia (2)**, il Contraente dovrà fornire il materiale necessario per l'approntamento del refettorio, allestendo i tavoli, per ciascun utente con: n° 1 tovaglietta, n° 1 tovagliolo, entrambi a perdere in carta non colorata, tali da poter essere smaltiti con i rifiuti cartacei dopo il loro utilizzo.

Detto materiale dovrà essere certificato in merito all'alimentarietà.

Il Contraente dovrà utilizzare stoviglieria di tipo tradizionale ma infrangibile (piatti e bicchieri in materiale plastico rigido, posate in acciaio) e dovrà provvedere al successivo lavaggio della stessa.

È fatto obbligo all'Impresa appaltatrice di fornire la suddetta posateria, piatti e bicchieri mancanti a causa di rotture o smarrimenti.

In casi di emergenza o qualora la cucina/centro di cottura non sia idoneo alla pulizia e sanificazione delle stoviglie, il Contraente dovrà fornire bicchieri, piatti e posate a perdere, smaltibili e conformi alle norme vigenti.

Per l'espletamento dei servizi di cui alle **tipologie (1), (3), (4) e (5)**, il Contraente dovrà fornire il materiale monouso necessario per l'approntamento di ogni refettorio, allestendo i tavoli, per ciascun utente, con: n° 1 tovaglietta, n° 1 tovagliolo, entrambi a perdere in carta non colorata, tali da poter essere smaltiti con i rifiuti cartacei dopo il loro utilizzo.

I piatti e bicchieri dovranno essere realizzati in materiale monouso, tali da poter essere smaltiti con i rifiuti plastici dopo il loro utilizzo.

È fatto obbligo all'Impresa appaltatrice di fornire i tovaglioli, la posateria ed i piatti in materiale monouso, certificati in merito all'alimentarietà.

Nel caso in cui il servizio di cui al precedente **art. 1 non preveda l'assistenza, la distribuzione/distribuzione al tavolo dei pasti nonché l'approntamento, lo sbarazzo del refettorio e la pulizia degli arredi a carico del Contraente**, quest'ultimo dovrà fornire guanti, cuffie e grembiuli a perdere al personale a tale scopo incaricato dall'Unione.

In ogni caso è a carico del Contraente la fornitura di prodotti per la pulizia, sanificazione e la disinfezione di tovaglie e stoviglie nonché la fornitura di sacchetti della spazzatura per la raccolta dei residui a fine pasto.

Il Contraente infine dovrà fornire una sufficiente quantità di blocchetti buoni mensa, di diverso colore per ciascuna tipologia di servizio di cui al già citato art. 1 del presente C.S.A. (con esclusione della Scuola dell'Infanzia), necessari per il pagamento dei pasti da parte degli utenti.

Art. 26 **Struttura del menù**

La struttura e la composizione dei pasti dovranno essere conformi a quanto stabilito nel precedente **art. 24** e saranno organizzati a "*rotazione*" all'interno di ogni singola settimana di tabella dietetica, secondo un programma concordato con l'Unione.

L'Unione si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura anno scolastico.

L'Unione si riserva, altresì, di richiedere eventualmente al Contraente la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, o al verificarsi di situazioni particolari, la preparazione dei pasti, mediante il sistema del "*Legame fresco-caldo*", in monoporzione mediante piatti singoli e sigillati.

TITOLO 3 – MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 27

Modalità di esecuzione del servizio

- Presso la Scuola dell'Infanzia –tipologia (2)

Il servizio si riferisce alla conduzione, con personale del Contraente, della cucina/centro di cottura esistente nella struttura della Scuola dell'Infanzia.

Più precisamente trattasi della gestione del centro cottura finalizzato alla preparazione, cottura e somministrazione dei pasti, merende e colazioni.

La gestione della cucina dovrà essere resa nei giorni dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione dei giorni festivi e, in genere, di quelli per i quali l'attività didattica risulti sospesa o interrotta, secondo il calendario scolastico.

Per la preparazione dei pasti, merende e colazioni dovranno essere utilizzati i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica: frutta, ortaggi, succhi di frutta, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, cereali e loro derivati (farine e paste alimentari).

Sulla base di esigenze educative e dietetiche o di carattere etico/religioso, i menù potranno subire delle variazioni, con l'obbligo per il Contraente di attenersi alle eventuali modifiche che saranno comunicate dall'Unione.

Il Contraente dovrà garantire la distribuzione dei pasti con servizio al tavolo, provvedendo altresì ad assicurare la preparazione del refettorio, lo sgombero completo dei tavoli e delle sedie, il loro lavaggio e sanificazione, oltre al lavaggio di tutte le stoviglie, dei contenitori, degli utensili e di tutto quanto presente nel locale cucina.

Per l'assolvimento di tali incombenze, il Contraente dovrà fornire adeguato organico in relazione al numero dei pasti previsti, nel pieno rispetto dell'articolazione oraria di somministrazione.

Nel refettorio, dovranno essere utilizzati i piatti i bicchieri e le posate esistenti salvo quanto previsto dal successivo art. 34.

Il pane e la frutta dovranno essere serviti in contenitori di materiale perfettamente lavabile e sanificabile.

Gli insegnanti, usufruiranno dello stesso menù proposto per gli utenti della predetta Scuola, adeguato alle esigenze degli adulti.

Tra le prestazioni richieste dal presente appalto rientra, oltre alla fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari ad assicurare il servizio di refezione a favore degli utenti, anche la fornitura del materiale per lo svolgimento delle varie attività del servizio igiene, pulizia dei locali, ecc..

La fornitura delle derrate avrà cadenza almeno settimanale, eccezione fatta per il pane che dovrà essere consegnato quotidianamente.

Programma di emergenza: il Contraente dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso la cucina/centro cottura interno, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente C.S.A., utilizzando una o più strutture produttive alternative, per il periodo strettamente necessario alla riattivazione del centro cottura medesimo.

- Presso la Scuola Secondaria di Grancona – tipologia (1) e la Scuola Primaria del Comune di San Germano dei Berici – tipologia (3), con pasti veicolati

Il servizio si riferisce alla preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti secondo il sistema a "*Legame fresco-caldo*" presso i terminali di distribuzione elencati all'art. 1 con la relativa tipologia di distribuzione (solo consegna, distribuzione al tavolo).

Il servizio dovrà essere reso nei giorni e nelle quantità indicate all'art. 8, in linea con il calendario scolastico previsto per le diverse tipologie di istituti destinatari di tale servizio;

Il servizio dovrà essere prestato nella sede scolastica destinataria, anche in caso di variazioni che dovessero verificarsi nel corso della durata dell'appalto.

Gli insegnanti usufruiranno dello stesso menù proposto per gli utenti delle predette Scuole, adeguato alle esigenze degli adulti.

Prescrizioni per i pasti veicolati

Nell'approntare il servizio l'Impresa appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente le seguenti disposizioni:

- i cibi sia caldi che freddi devono essere veicolati esclusivamente in idonei contenitori in acciaio inox a chiusura ermetica, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le pietanze e per i contorni);
- i contenitori contenenti gli alimenti, chiusi ermeticamente, dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione;
- la pasta e il riso asciutti, opportunamente condizionati in contenitori termici, devono essere conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti, inviati al terminale periferico opportunamente condizionati in contenitori termici, verranno aggiunti ai primi piatti da condire solo prima della distribuzione;
- invio al terminale di distribuzione di piccoli contenitori a chiusura ermetica di brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti (condizionati al giusto grado di compattezza e mantecatura) o acqua di cottura della pasta con cui ammorbidire la stessa.

Dovrà essere assicurato altresì:

- distribuzione dei pasti: il tempo massimo di distribuzione non dovrà superare i **25-30** minuti e non dovrà trascorrere più di **120** minuti tra la fine cottura e l'inizio della somministrazione;
- l'invio ai terminali periferici della giusta quantità di olio extra vergine di oliva comprensivo di dosatore a filo, aceto di buona qualità e sale fino con cui condire gli ortaggi: in ogni terminale dovranno essere presenti utensili per la misurazione della quantità dei condimenti da aggiungere commisurata al numero delle porzioni da servire;
- l'invio ai terminali periferici di consumo del formaggio grana grattugiato in monoporzione nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- l'invio, in caso di consegne in quantità inferiore a quanto ordinato, dei pasti mancanti tassativamente entro **40** minuti dalla segnalazione telefonica.

Art. 28

Ordinativi dei pasti e comunicazioni

L'ordine con la esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri sarà comunicato telefonicamente, o con altri strumenti telematici, al Contraente, a cura del personale della Scuola/punto terminale, entro le ore 9:30 del giorno della fornitura, conformemente alle tabelle dietetiche ed ai menù previsti.

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole dovrà prevedere una maggiorazione del 10% sui pasti prenotati, per rispondere alle eventuali richieste di bis.

Il Contraente ha l'obbligo di fornire le diete personalizzate richieste dall'Unione nei casi di necessità dovuti a patologie, allergie, intolleranze alimentari o per motivi etico/religiosi.

Nessun ordine potrà essere effettuato, né accettato dal Contraente, se non proveniente dal personale scolastico autorizzato dall'Unione.

Art. 29

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge n° 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del d.P.R. n° 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

La ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti che risultino contaminati (o che si può logicamente presumere che siano contaminati) da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o contenenti sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi ai Regg. CE 852/853/854/882 del 2004 ed al D.Lgs. n° 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE in materia di sicurezza alimentare in particolare nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, individuare, nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). Tutte le lavorazioni effettuate nei centri cottura devono essere preparate nello stesso giorno della distribuzione. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive 2 ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Il Contraente dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità indicate dalle tabelle dietetiche; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti tranne la frutta che potrà essere stoccata in appositi frigoriferi e distribuita i giorni successivi ma comunque entro 5 gg. I rifiuti solidi urbani, salva diversa indicazione consentita dalla Legge, devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, nel territorio dei Comuni dell'Unione (Grancona e San Germano dei Berici).

Art. 30

Norme per la veicolazione dei pasti

Il Contraente sarà tenuto a recapitare a propria cura e spese i pasti e l'altro materiale presso i singoli punti terminali depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I pasti devono essere confezionati in contenitori, riservati al trasporto di alimenti, a chiusura ermetica isotermici o termici multi porzioni, che garantiscono il rispetto delle temperature previste dall'art. 31 del d.P.R. n° 327/1980.

Gli automezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di un'ora a decorrere dalla partenza dal centro cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione. Ogni automezzo dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del d.P.R. n° 327/1980 e adeguatamente predisposto e riservato al trasporto degli alimenti. Deve consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo, oltre ad essere igienicamente idoneo, regolarmente pulito nel vano di carico e tale da assicurare ai cibi adeguata protezione. I prodotti non confezionati e non rinchiusi in contenitori termici dovranno essere protetti in modo efficace da possibili contaminazioni o altri danni causati da agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale da garantire l'assenza di insudiciamento, contaminazione crociata ovvero da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

L'Impresa appaltatrice, per il trasporto dei pasti in multi porzione, monoporzione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo da trasportare ai terminali periferici, deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta; eventuali richieste di modifica saranno valutate dall'Unione Comuni.

Le Gastronorm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio.

I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo, nonché dal parmigiano reggiano e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva.

L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Lo stesso accorgimento avverrà per i contorni freddi (insalata ecc.) per i quali il Contraente deve fornire l'occorrente per il condimento.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori Gastronorm (pizza, sformato, pesce al forno ecc.) deve essere effettuato a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione fra le porzioni.

Il trasporto dei contenitori deve completarsi dal personale addetto al trasporto all'interno dei locali adibiti a refettorio presso i vari plessi scolastici e centri di ristorazione, mediante idonee attrezzature, fornite dal Contraente (contenitori e carrelli termici con espositori a bagnomaria o self-service), per il mantenimento della catena termica.

Art. 31

Consegna e somministrazione dei pasti e pulizie

La somministrazione dei pasti deve avvenire entro **60** minuti dal loro confezionamento nel centro di cottura. La consegna dei pasti, a cura del personale incaricato dal Contraente, dovrà avvenire in ogni plesso tra i **15** ed i **30** minuti prima della sospensione delle lezioni per la pausa pranzo.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna, tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

I pasti saranno distribuiti dal personale del Contraente nei locali adibiti a refettorio dei vari plessi scolastici.

Il Contraente dovrà provvedere a dotare i plessi di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e di apposita bilancia per il controllo delle grammature. Le rilevazioni dovranno essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione e registrate in apposite schede, secondo quanto definito dal piano H.A.C.C.P. Dovrà, altresì, essere rilevato il numero di pasti rimasto nei contenitori alla fine della distribuzione. Inoltre, si impegna a fornire gli utensili e le attrezzature per la distribuzione e le stoviglie occorrenti.

Il Contraente dovrà:

- procedere, nella stessa giornata, al ritiro dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo per procedere alla pulizia e sanificazione degli stessi;
- procedere allo sgombero completo dei tavoli a fine servizio, al loro lavaggio e sanificazione, l'attività di pulizia giornaliera di arredi utilizzati per la refezione inclusa la raccolta differenziata (frazione umida e secca) dei rifiuti e il loro trasporto presso i contenitori posti all'esterno degli istituti.

La pulizia dei pavimenti dei locali adibiti a refettorio non è a carico del Contraente.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, dal 1° gennaio 2006 è entrato in vigore a livello Europeo il "*pacchetto igiene per la sicurezza alimentare*", cioè una serie di regolamenti comunitari: Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e Dir. 2002/99, che puntualizzano il tema della sicurezza alimentare, definendo implementazioni per il sistema H.A.C.C.P. e portano all'abrogazione di numerose normative in materia di autocontrollo. Il Contraente è tenuto ed è responsabile del pieno rispetto delle normative citate in tutte le fasi operative.

La pulizia delle attrezzature (carrelli scaldavivande e altro) destinati al servizio mensa è effettuata dal Contraente aggiudicatario.

Art. 32

Referente

Il Contraente deve garantire la costante disponibilità di un referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 33
Carrelli termici

Il Contraente deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa H.A.C.C.P. Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Deve essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico. Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta dall'Unione, il Contraente dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

Art. 34
Locali e attrezzature

Il Contraente prenderà in consegna la cucina/centro di cottura della Scuola dell'infanzia e le attrezzature esistenti nei vari punti terminali di consumo, che sono proprietà dei Comuni di San Germano dei Berici e di Grancona, nel momento di inizio dell'appalto attraverso un inventario che verrà controfirmato dal Contraente per accettazione.

I locali adibiti a centro di cucina/ centro di cottura c/o la Scuola dell'Infanzia e le attrezzature saranno messe a disposizione del Contraente, sotto la fattispecie del comodato d'uso gratuito, ai sensi degli artt. 1803 e segg. del codice civile.

I locali adibiti a centro di cucina/ centro di cottura c/o la Scuola dell'Infanzia e le attrezzature avuti in consegna debbono essere usati secondo lo scopo per cui sono stati destinati.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati ed addebitati al Contraente.

Le eventuali attrezzature sostituite nel cucina/centro di cottura e nei terminali di consumo diverranno proprietà dell'Unione Comuni al termine del periodo di appalto stabilito nel contratto di appalto.

I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato solo al personale autorizzato (personale del Contraente, personale dell'Unione Comuni incaricato dei controlli, personale ASL incaricato dei controlli, tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, attrezzature ed impianti).

Sono a carico dell'Unione Comuni gli oneri di straordinaria manutenzione delle attrezzature presenti presso la cucina/centro di cottura e nei terminali di consumo, nonché le spese relative:

- a) alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito del servizio;
- b) alla disinfezione e disinfestazione dei locali scolastici adibiti al servizio;
- c) pagamento della TIA

TITOLO 4 – CONTROLLI

Art. 35

Diritto di controllo dell'Unione e dei comitati mensa

E' facoltà dell'Unione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti nonché presso i vari centri di ristorazione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste o richiamate dal presente capitolato.

Il Contraente sarà tenuto a conservare, presso il proprio centro di cottura, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno. Lo stesso va posto in idoneo ed igienico contenitore chiuso, munito di etichetta recante la data del prelievo, il nome del responsabile della preparazione, e conservato alla temperatura di +2°/+4° C per 72 ore.

Oltre agli accertamenti di cui al comma precedente, la corretta esecuzione del servizio da parte del Contraente sarà oggetto del controllo permanente effettuato dai comitati per la mensa scolastica istituiti presso tutte le scuole servite.

Qualora le verifiche effettuate in corso di esecuzione del servizio, evidenzino carenze che, a giudizio dell'Unione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Ente informa per iscritto il Contraente delle modifiche e degli interventi da eseguire, i quali dovranno essere immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.

Se, al contrario, le carenze accertate siano gravi ed irrimediabili, l'Ente si riserva la facoltà di risolvere il contratto a norma dell'**art. 20** del presente capitolato.

Il Contraente libera l'Unione Comuni da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 36

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti ai controlli di cui all'articolo precedente sono:

- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ULSS territoriale che svolge istituzionalmente il controllo igienico sanitario e nutrizionale sui pasti somministrati.
- Ufficio Servizi Scolastici dell'Unione, che potrà incaricare o delegare soggetti esperti in materia, attraverso ispezioni relative alle condizioni generali del servizio di refezione scolastica.
- I Comitati per la Mensa Scolastica istituiti presso le scuole servite. I componenti dei comitati anzidetti saranno opportunamente informati relativamente ai controlli da effettuare sul servizio di refezione. I membri dei Comitati Mensa potranno richiedere l'intervento dell'Unione per problemi o anomalie che dovranno essere segnalati in maniera tempestiva, precisa e circostanziata al fine di consentire interventi efficaci.

Art. 37

Controllo igienico-sanitario da contratto

Il contraente dovrà eseguire almeno due analisi di laboratorio mensili sui campioni prelevati sia nel proprio centro cottura che nel centro cottura della Scuola dell'Infanzia al fine di verificare il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e dei luoghi di lavoro, alla corrispondenza qualitativa delle derrate alimentari al contenuto delle tabelle dietetiche e merceologiche del presente capitolato, oltreché alla corretta metodologia nella preparazione e cottura dei pasti.

Il Contraente dovrà trasmettere puntualmente all'Unione gli esiti degli esami di laboratorio effettuati non oltre il termine di dieci giorni dal ricevimento degli stessi.

TITOLO 5 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 38

Prodotti da agricoltura biologica da utilizzare

Nella preparazione dei pasti, per le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dovranno essere utilizzati i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica certificata:

- riso
- legumi secchi
- yogurt
- pomodori pelati, passata di pomodoro
- frutta
- ortaggi
- olio extravergine di oliva
- cereali e derivati
- uova
- latte

Art. 39

Specifiche generali per tutte le materie prime utilizzate

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti e di prima qualità.

Per qualità si intende: qualità igienica, merceologica, nutrizionale, compresa la gradevolezza del gusto.

In ottemperanza all'art. 2 della Legge Regionale del Veneto n° 7 del 25/07/2008 si deve garantire che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Tutti i prodotti alimentari trasformati e non, utilizzati per le forniture in oggetto, non dovranno derivare o contenere alimenti transgenici (OGM) o sostanze indesiderate, in riferimento all'articolo 3 della Legge Regione Veneto n° 6 del 1-03-2002. Il Contraente dovrà perciò acquistare prodotti alimentari presenti sul mercato con indicazione in etichetta "non contiene OGM" o "OGM FREE" e con certificazione di tutte le materie prime attestante tale assenza.

La ditta appaltatrice dovrà trasmettere l'elenco dei fornitori e il cambio degli stessi, durante il servizio, dovrà essere autorizzato preventivamente dalla Stazione Appaltante.

Dovranno essere forniti prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) per quanto riguarda i formaggi e i salumi di seguito riportati.

I marchi DOP e IGP sono stati introdotti con le nuove normative europee in tema di tutela dei prodotti tipici. I prodotti che portano i marchi di qualità rispondono a dettagliati disciplinari di produzione che impongono specifiche caratteristiche legate all'ambiente geografico di provenienza, al tipo di ingredienti, ai modi di produzione ai sensi del Regolamento CE n° 510/2006.

La ditta appaltatrice dovrà inviare all'Ufficio Servizi Scolastici l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristestura dell'elenco completo.

I parametri generali cui far riferimento per le derrate alimentari sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione, garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione).
- fornitura regolare e peso netto al crudo.
- completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture.
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla Legge.

- corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio delle condizioni.
- etichette con indicazioni esaurienti secondo quanto previsto del D.Lgs. n° 109/1992 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.
Per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti allergenici, devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta secondo il D.Lgs. n° 114/2006, che recepisce le direttive CE n° 89/2003, n° 77/2004 e n° 63/2005.
- termine minimo di conservazione o di scadenza dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone.
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc..).
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc..).
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione ed a norma.
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n° 178 del 28/01/2002 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
A tale proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n° 3642 del 19/11/2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n° 6 del 1/03/2002.
- nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es. ortofrutta, carne bovina) venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.
- i prezzi di acquisto devono essere conformi a quelli praticati nel mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

Art. 40

Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica utilizzati

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari ai sensi del Regolamento CE n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.);
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati previsti dal Reg. CE n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Tutti i prodotti di provenienza extra comunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica, e attenersi a quanto stabilito dal Reg. CE n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. CE n°

834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, siano attuate le prescrizioni relative alle etichette. Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte le seguenti informazioni:

- lotto, o partita del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possono rintracciare i produttori delle materie prime;
- produttore e luogo di produzione, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- ente certificatore con sigla di riconoscimento come previsto dalle normative;
- codice produttore o del diverso operatore;
- numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per orto frutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. L'etichetta deve sempre riportare il luogo di provenienza e/o produzione, sottoforma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere) a norma del G.L. n° 842 del 27/04/1993, anch'esso sottoforma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE n° 834/2007 non saranno accettati. Per le ditte di ristorazione è prescritto che il centro di cottura da cui provengono i pasti sia sottoposto a verifica, controllo e alla certificazione di un Organismo di controllo riconosciuto ai sensi del Reg. CE n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni; in alternativa è prescritto che la ditta metta in atto un sistema di autocontrollo del processo di trasformazione delle derrate in pasti e che permetta, in ogni momento e fase, l'identificabilità del prodotto ottenuto con il metodo di produzione biologico. Tali ditte devono assicurarsi che i prodotti agricoli acquistati, siano essi vegetali o animali (eccezioni escluse), freschi e trasformati, siano certificati ai sensi del Reg. CE n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Durante tutto il processo di trasformazione deve essere permesso, al personale amministrativo, medico e paramedico autorizzato al controllo, di riconoscere il prodotto biologico. Sia lo stoccaggio delle materie prime sia il processo di trasformazione di queste, deve garantire la netta separazione dai prodotti e dai processi che utilizzano derrate alimentari ottenute con altri metodi colturali.

In ogni caso deve essere permesso il controllo dei documenti amministrativi e contabili inerenti il prodotto certificato ai sensi del Reg. n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 41 Schede prodotti

A) CARNI

Carni bovine fresche refrigerate preferibilmente di provenienza nazionale.

Le carni dovranno provenire da animali assoggettati a disciplinari di etichettatura volontari, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali; verrà data preferenza alle organizzazioni che adotteranno anche Disciplinari di Produzione (in allevamenti) controllati da organismi terzi indipendenti e/o organizzazioni che hanno ottenuto per le carni bovine una certificazione volontaria di filiera controllata (rintracciabilità + gestione requisiti igienico- sanitari).

Le carni bovine dovranno provenire da allevamenti, stabilimenti, macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, preferendo le carni di animali allevati e macellati in Italia, e rispondenti alla legislazione vigente.

Saranno ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età non superiore ai 24 mesi; devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

La tipologia genetica dovrà rispettare l'elenco delle razze autorizzate e codificate dal Ministero della Salute; non potranno essere fornite razze note in Anagrafe Bovina Nazionale con codice (ZZZ) denominate altre razze.

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

Limiti microbiologici

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

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

Le carni bovine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- dovranno essere forniti pezzi anatomici porzionati derivanti da bovino adulto, di categoria A (maschio intero di età dai 13 ai 24 mesi) o E (femmina che non ha partorito) e secondo la classificazione CE con conformazione compresa nelle classi S, E, U, ed R e ingrassamento compreso fra 2 e 3;
- il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione;
- i tagli dovranno essere senza grasso di copertura e confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura, ed il liquido trasudato).

Le carni dovranno provenire:

- da quarti posteriori, disossati e sgrassati, toelettati e selezionati nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa, scamone, sottofesa, girello, roast-beef.;
- da quarti anteriori, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: girello di spalla, fesone di spalla, reale.

Etichettatura

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, dovranno essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- c) "da consumarsi entro..."
- d) modalità di conservazione.
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) la riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CE n° 433/1964, sue modifiche e integrazioni.
- h) data di confezionamento.
- i) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- k) Stato di nascita e di allevamento.
- l) Stato di macellazione e sezionamento.

- m) codice di identificazione dell'animale.
n) facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

L'etichettatura dovrà quindi essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n° 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n° 22601 del 30/08/2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – dal 01/01/2002), D.M. n° 298 del 04/05/1998 (classificazione carcasce bovine), D.Lgs. n° 286/1994 sul confezionamento e D. Lgs. n° 109/1992.

Carni di vitello

Le carni dovranno provenire da bovini di età inferiore a 225 giorni e in particolare dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg.

Le carni dovranno essere fornite nei seguenti tipi:

- da selle, disossate e sgrassate, toelettate e sezionate nei seguenti tagli anatomici: noce, fesa, scamone, sottofesa con girello.
- da busti, disossati e sgrassati, toelettati e sezionati nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, pancia.

Carni di puledro fresche refrigerate

Le carni dovranno provenire da allevamenti nazionali o CE e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del bollo CE M e CE S. Dovrà essere specificata la provenienza e l'allevamento. La carne dovrà soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n° 283 del 30/04/1962 e D.L. n° 286/94 e aggiornamenti. Dovrà sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi; dovrà provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui di fitofarmaci, medicinali ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE.

Dovrà presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

La carne dovrà essere fornita nei seguenti tipi: noce, filetto, scamone, roast-beef.

Confezionamento: ogni confezione dovrà essere in sottovuoto porzionato, conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, il sottovuoto deve essere a regola d'arte deve essere totale, non dovrà presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale

Etichettatura: deve riportare la ditta produttrice, la data di scadenza o il TMC, il peso, il nome del taglio anatomico, la data di lavorazione e confezionamento e tutte le diciture di Legge.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Come norma generale si precisa che le carni dovranno essere di prima qualità, provenienti da animali conformi ai dettami della legislazione sul suino pesante italiano, con rapporti quantitativi fra carne e grasso e di conformazione rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

Le carni suine pertanto dovranno:

- provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa, pari o superiore al 50% (D.M. Mipaf dell'11/07/2002 e sue modifiche successive) ovvero classi E ed U del Decreto citato;
- provenire da animali sani, allevati in territorio nazionale (nati ed allevati in Italia), preferibilmente locale – regionale, macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti in base all'art.13 del D.Lgs. 18/04/1994, n° 286. L'allevamento dovrà essere fatto con prodotti di origine vegetale, senza l'utilizzo di promotori della crescita.
- I lombi suini freschi dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n° 286/1994 in quanto applicabile e dai Regolamenti n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento CE n° 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, il Contraente dovrà dare evidenza di avere adottato un piano di controllo nei confronti di queste sostanze ai sensi dell'art.14, comma 2, del D. Lgs. n° 336 del 04/08/1999.

Non sarà possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe.

La carne dovrà essere fornita nei seguenti tipi: lonza, arista, fesa di coscia, filetto.

Carni refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli.

I prodotti dovranno essere di 1^a qualità e di provenienza nazionale, preferibilmente locale – regionale, conforme all'Ordinanza ministeriale del 25/08/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del d.P.R. n° 495/1997 sue modifiche e integrazioni (pollame), D.L. n° 109/1992, n° 118/1992 e d.P.R. n° 559/1992 sue modifiche ed integrazioni (coniglio). Dovrà presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CE 1029/2006.

Le carni di pollame e tacchino, dovranno provenire da allevamenti al coperto (D.L. 10/09/1999 n° 465) nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE ai sensi del d.P.R. n° 495/1997.

Le carni di coniglio, dovranno provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente locale – regionale, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE ai sensi del d.P.R. n° 559/1992.

Tipologia:

Polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, coniglio intero disossato, cosce posteriori di coniglio sottovuoto, cosce posteriori disossate, lombo disossato.

Specifiche per l'etichettatura del pollame

In ottemperanza all'ordinanza del Ministero della Salute del 25/08/2005 in vigore dal 17/10/2005 è obbligatoria l'etichettatura del pollame con apposizione di etichetta, con i dati sulla provenienza e l'allevamento del prodotto, da apporre sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o sull'imballaggio.

B) PRODOTTI INSACCATI

I prodotti insaccati dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salume da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo di Parma (DOP).

Prosciutto a Denominazione di Origine Protetta (Reg. CE n° 510/2006) controllata da apposito consorzio.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola "PARMA" ; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione (art. n° 1 Legge 26/1990 e successive modifiche). Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. 26 del 13/2/1990 e succ. modifiche. Peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 ed i 10 kg; colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico. Stagionatura non inferiore ai 12 mesi come da D.M. n° 67054 del 05/12/2005 in vigore dal 1/01/2006.

Assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tiroxina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993 n° 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000 n° 68 e dal D.Lgs. 10/08/2000 n° 259).

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D.Lgs. n° 537/1992 e Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni).

Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP).

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n° 1107 del 12/06/1996) prodotto da coscia fresca di suino nazionale allevato nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della Legge. n° 628 del 04/11/1981: le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione; la forma naturale semipressata, con o senza piedino; la legatura a mezzo corda passata con un

foro praticato nella parte superiore del gambo; stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura; il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa (fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 Kg), il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante; la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla Legge e senza coloranti.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993 n° 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000 n° 68 e dal D.Lgs. 10/08/2000 n° 259).

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D.Lgs. n° 537/92 e Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni).

Prosciutto crudo di Modena (DOP).

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n° 510/2006) prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della Legge n° 11 del 12/01/1990: la stagionatura non può essere inferiore a 9 mesi a partire dall'ingresso della coscia fresca nello stabilimento di stagionatura; è escluso ogni procedimento di conservazione, compresa la congelazione; peso non inferiore a 7 Kg; colore rosso vivo del taglio; sapore sapido non salato; aroma di profumo gradevole, dolce ma intenso anche nelle prove dell'ago; consistenza caratteristica della carne dell'animale di provenienza.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993 n° 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000 n° 68 e dal D.Lgs. 10/08/2000 n° 259).

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D. Lgs. n° 537/92 e Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni).

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n° 510/2006), prodotto da coscia fresca di suino, nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione (Reg. di esecuzione della Legge n° 30/1990).

Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/1993.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni (così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993 n° 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000 n° 68 e dal D.Lgs. 10/08/2000 n° 259).

Identificazione dello stabilimento riconosciuto CE e bollo sanitario (D.Lgs. n° 537/1992 e Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni).

Bresaola della Valtellina (IGP).

Prodotto ad Indicazione geografica protetta (Reg. CE n° 510/2006)

Dovrà essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalla coscia di bovino dell'età compresa tra i 2 ed i 4 anni. Il prodotto dovrà avere consistenza soda ed elastica, aspetto al taglio compatto ed assente da fenditure, colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa, gusto gradevole moderatamente saporito, mai rancido.

Il prodotto dovrà rispettare le caratteristiche previste dal disciplinare approvato con decreto MIPAF del 23/12/1998 (G.U. n° 5 del 08/01/1999).

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni

Prosciutto cotto senza polifosfati né caseinati né lattati aggiunti.

Dovrà rispettare quanto citato dall'art. 1 e dall'art. 9 del Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 (G.U. n° 231 del 04/10/2005).

Dovrà essere ottenuto soltanto da cosce di carni di qualità superiore, con superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta, che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose. Dovrà provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. n°. 537/1992 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

La composizione del prodotto deve rispettare l'art. 1 e l'art. 9 del D.M. 21/09/2005 senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni.

Mortadella Bologna IGP

Prodotto ad Indicazione geografica protetta (Reg. CE n° 1549 del 17/07/1998).

Dovrà essere senza polifosfati aggiunti, di qualità superiore, contenere non più del 25% di grasso puro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose, sale e droghe in giusta proporzione. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco e sodo.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni.

Speck Alto Adige IGP

Prodotto ad Indicazione geografica protetta (Reg. CE n° 510/2006)

Il prodotto dovrà rispettare quanto espresso nel disciplinare di produzione approvato nel 1996 (Reg. CE 2081/92, Legge n° 526/99, D.M. 10/09/1999).

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni.

Arrosto di tacchino

Il prodotto dovrà essere di 1ª qualità, senza difetti, con carni morbide, a grana sottile, gradevole, gusto non aromatico e non salato. Dovrà essere prodotto con petto di tacchino (fesa), esente da pelle e parti ossee. Al taglio la fetta dovrà rimanere compatta senza rompersi.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992 sue modifiche ed integrazioni.

C) PRODOTTI SURGELATI

Dovranno essere prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse in conformità con le normative vigenti (D.L. n° 110 del 27/01/1992 - attuazione direttive CEE 89/108); la confezione potrà essere composta da una cassetta di cartone con bollatura sanitaria che sigilla la cassetta o con bollatura in ogni singola confezione interna alla scatola.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria dovrà risultare conforme alle normative vigenti;

- dovrà essere mantenuta la catena del freddo (-18°) anche durante il trasporto;
- i prodotti non dovranno presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non dovranno presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

Per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta.

Prodotti della pesca surgelati

Dovranno essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di Legge vigente, ed in particolare del Reg. CE 104/1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Reg. CE n° 2065/2001, ed il D.L. del 27/03/2002 (reso attuativo dalla Circolare del 27/05/2002 MIPAF n° 21329) con specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie, modalità di lavorazione e dei controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al D.Lgs. n° 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n° 531/1992 e dai Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Il prodotto di provenienza nazionale o estera, dovrà essere stato accuratamente tolettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle, non dovrà essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento. Allo scongelamento i pesci non dovranno sviluppare odore di rancido, e dovranno conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% del peso; i prodotti non dovranno presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non dovrà superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo per i prodotti della pesca compresi nel punto 3.3.1 del Reg. CE n° 78/2005 del 19/01/2005 e con il tenore massimo di 1 milligrammo per le specie ittiche elencate nel punto 3.3.1.1 dello stesso Regolamento.

Per i filetti di pesce si chiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle.

Tipologia commerciale della specie:

Vitello di mare - filetti di sogliola e di platessa - halibut - cuore e filetti di merluzzo - dentice - orata - branzino - filetti di trota - palombo a tranci e a filone - abadeco (palombo) a tranci e a filoni - nasello - pesce spada -

tonno intero o a tranci - seppie - calamari - polpo - gamberetti e gamberoni - coda di rospo – bastoncini, bistecchine, polpettine o crocchette precotte di merluzzo.

Le temperature di trasporto non dovranno essere inferiori a -18°C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26/03/1980. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, Legge n° 283 del 30/04/1962.

L'etichettatura: deve essere conforme alla normativa vigente D.Lgs. n° 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Tutti i prodotti richiesti dovranno essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CE 104/2000 del 17/12/1999 la cui applicazione è stata stabilita dal Reg. CE n° 2065/2001, ed il Decreto M.I.P.A.F. del 27/03/2002 con specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie.

Dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni dovranno presentare: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni.

Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati.

Dovranno essere ricavati da filetti interi di merluzzo, privi di spine, di categoria prima, impanati con pangrattato, olio vegetale specificato in etichetta o scheda tecnica, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti.

Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati, uova e derivati.

Il prodotto dovrà rispondere alle vigenti normative nazionali CE, e dovrà avere la seguente composizione:

- pesce 65%;
- impanatura inferiore al 35 %.

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

D) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E AL NATURALE

Tonno "yellow finn" dovrà essere di 1ª scelta, contenuto in confezioni originali con il marchio del produttore in scatole di banda stagnata, nella varietà all'olio di oliva ed al naturale. Il prodotto fornito dovrà avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento CE n° 1536/1992, sue modifiche ed integrazioni).

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

Dovrà provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. (D Lgs. n° 531/1992, sue modifiche ed integrazioni e i Reg. CE n° 852, 853 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non dovranno superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento CE n° 2073/2005 e dal Reg. CE n° 1881/2006 del 19/12/2006 e s.m.i.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (come spine, pelle, squame e grumi di sangue) e di acqua.

L'olio di governo dovrà essere esclusivamente di oliva, limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità, preferibilmente di produzione nazionale. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura: 1.5-2 %.

La confezione dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (d.P.R. n° 777/1982, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione e dal Regolamento CE n° 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni, ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n° 531/1992 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n° 109/1992, sue modifiche ed integrazioni.

E) UOVA FRESCHE PASTORIZZATE DI GALLINA

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, preferibilmente locale –regionale, guscio scuro, selezionate da g. 60-65.

Dovranno:

- essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, regolamento (CE) n° 557/2007 della Commissione, del 23/05/2007, che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n° 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova (Guce del 24/05/2007 n° 132);
- essere conformi al Reg.CE n° 2052/2003 e n° 2295/2003;
- dovranno essere fresche e selezionate, con guscio integro, pulito, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente dai corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo;
- non dovranno essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione;
- non dovranno subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate con temperature al di sotto di +5°C tranne che per il trasporto, e per una durata massima di 24 ore;
- dovranno essere esenti da punti di carne, da macchie di sangue e da odori estranei.

Requisiti microbiologici

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
Salmonella spp.	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici
Salmonella spp.	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici

I requisiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento CE n° 2073/2005.

Le uova dovranno recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole (circ. MIPAF 19/01/04 n° 1; D. Lgs. 29/07/2003 n° 267; Reg. CE n° 2295/2003);

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica dovrà essere rinnovata ogni 3 mesi.

Confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;

E.1) UOVA FRESCHE PASTORIZZATE DI GALLINA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le uova fresche dovranno essere di categoria A , extra, provenire da allevamento all'aperto, di ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti e tutta la filiera, dall'allevamento al confezionamento certificati secondo il Reg. CE 834/2007 e succ. modifiche e integrazioni.

Confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica dovrà essere rinnovata ogni 3 mesi.

E.2) UOVA PASTORIZZATE

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

Il prodotto dovrà provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n° 65/1993, su modifiche ed integrazioni, e dai Regolamenti CE n° 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. I requisiti microbiologici dovranno essere conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento CE n° 2073/2005.

Si richiede una certificazione analitica con periodicità trimestrale.

I contenitori utilizzati dovranno soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. n° 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dal Regolamento CE n° 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992, sue modifiche ed integrazioni.

F) FORMAGGI

I prodotti da fornirsi dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di Legge in materia di formaggi e latticini in conformità alle norme previste dal R.D.L.15/10/1925, n° 2033 e successive modificazioni e rispettare tutta la normativa vigente in merito, in particolare quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento CE 2073/2005.

Per i formaggi DOP e IGP dovranno essere rispettati i Reg. CE n° 2081/1992 e n° 1263/1996.

I formaggi non dovranno presentare alterazioni esterne o interne e dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

I prodotti da fornirsi dovranno essere tutti di 1ª qualità, ed in particolare:

Parmigiano Reggiano (DOP).

Il parmigiano dovrà essere di prima scelta, prodotto conforme al d.P.R. n° 1269/1955 e al d.P.R. 15/07/1983 e al d.P.R. 09/02/1990 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal d.P.R. 22/09/1981 e i Reg. CE n° 2081/1992 e n° 1263/1996. Stagionatura:

- almeno 12 mesi di invecchiamento per il formaggio grattugiato;
- almeno 18 mesi di invecchiamento (per i secondi piatti) d.P.R. 9/10/1990;

Prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

Dovrà riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non dovrà contenere sostanze antiformentative di alcun tipo.

Non dovrà presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

Non dovrà presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro.

Non dovrà presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.

Dovrà essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna : tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale.

Spessore delle crosta circa 6mm.

Colore della pasta : da Leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

Grana Padano da tavola (DOP). Il grana padano dovrà essere di prima scelta, prodotto conforme al d.P.R. 1269/55 e succ. mod; dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto Reg. CE 1107 del 12/06/1996 (GUCE L. 148 del 21/06/1996).

Saranno previste anche confezioni monodose con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti D.P.C.M. 04/11/1991 R.

Il prodotto dovrà essere stagionato da almeno 18 mesi. Le forme dovranno essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%;
- essere idoneo all'essere grattugiato.

Confezione esterna : tinta scura ed oleata oppure gialla dorata naturale.

Spessore della crosta da 4 a 8 mm.

Colore della pasta bianco o paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato.

Struttura delle pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Potranno essere richieste anche confezioni mono dose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti D.P.C.M. 04/11/1991/R.

Asiago (DOP).

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 12/06/1996 GUCE Legge n° 148 del 21/06/1996 e Reg. CE n° 1200 del 15/10/2007) prodotto conforme al d.P.R. n° 1269/1955 e succ. mod, dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (D.P.C.M. 3/08/1993).

Dovrà inoltre essere specificata la zona di produzione.

Grasso su s.s. minimo 24%(per l' asiago d'allevato).

Taleggio (DOP).

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n° 1107 del 12/06/1996 GUCE L. 148 del 21/06/1996), prodotto conforme al d.P.R. n° 1269/1955 e succ. mod. Dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative DM 09/09/1994.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero.

Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

Non dovrà presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Montasio (DOP).

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n° 1107 del 12/06/1996 GUCE L. 148 del 21/06/1996), prodotto conforme al d.P.R. n° 1269/55 e succ. mod. ed integrazioni.

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 5-9; dovrà avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma dovrà essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Stracchino.

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale "crescenza maturo" ha un contenuto di circa: il 25% di grasso; il 17% di sostanze proteiche; il 4% di ceneri. Sulla confezione dovrà essere annotata la data di scadenza.

Fontina (DOP).

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n° 1107 del 12/06/96) prodotto conforme al d.P.R. n° 1269/55 e succ. mod. ed integr.

Formaggio grasso a pasta semi cotta fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.

Dovrà presentare le seguenti caratteristiche: grasso minimo sulla sostanza secca 45%; crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino; essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura; essere privo di difetti interni o esterni dovuti a marcescenza a fermentazione anomala o altro; sapore dolce caratteristico.

Crescenza.

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle. Non dovrà presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto dovrà riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Robiola (di Roccaverano - DOP).

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n° 1107 del 12/06/1996), prodotto conforme al d.P.R. n° 1269/55 e succ. mod. ed integrazioni.

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%, sostanze proteiche 38% su s.s. e ceneri 7%.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi. Il formaggio dovrà essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura; avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Il prodotto dovrà contenere i seguenti ingredienti: siero vacano; latte vaccino; sale. La confezione dovrà riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

un tenore di grasso s.t.q. : 20% circa

un'umidità: non superiore a 60-65%

additivi conservativi: assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione. Dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature:

a forma di bocconcino del peso medio di g. 120-130;

in formato "ciliiegina" da g. 15-20;

Per la preparazione della pizza sarà consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g. 250.

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al d.P.R. 03/10/1955 n° 1269.

Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare macchie o colore giallognolo; avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso; non deve essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido; deve essere fornita in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine e/o lo stabilimento di produzione secondo quante previsto dall'art. 23 D.Lgs. 109/1992 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n° 68, immersa in adatto liquido di governo.

Quartirolo Lombardo (DOP).

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n° 1107 del 12/06/1996) prodotto conforme al d.P.R. n° 1269/1955 e succ. mod.

Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture.

Forma parallelepipedica quadrangolare a facce piane, con crosta sottile e morbida.

Grasso minimo sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato. Dovrà recare apposito contrassegno specifico, a garanzia delle normative vigenti.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Casatella

Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

La pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle. Non dovrà presentare sapore, odore o colorazione anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

Caciottina fresca

Dovrà essere ottenuta da latte vaccino intero con stagionatura minima di 20 giorni.

G) LATTE, PANNA, YOGURT, BURRO

Latte intero fresco

Il latte intero fresco pastorizzato dovrà essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del d.P.R n° 54/1997, così come modificato dall'art. 1 comma 3-ter, del D.L. 15/06/1998, n° 182 e ai Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non dovrà, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né di additivi di alcun tipo.

Dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla L. n° 169/1989 e L. 03/08/2004 n° 204 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli stabilimenti sono tenuti a redigere i manuali aziendali per la rintracciabilità del latte, così come previsto dal decreto del M.I.P.A.F. 14/01/2005.

Il confezionamento dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia d.P.R n° 54/1997, in quanto applicabile, Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e Regolamento CE 1935/2004, sue modifiche e integrazioni.

Limiti microbiologici

Il latte fresco pastorizzato dovrà essere conforme a quanto previsto dalle normative vigenti (Regolamento CE n° 2073/2005, Legge n° 169 del 3/05/1989, D.M. n° 185 del 9/05/1991 e successive modifiche ed integrazioni). Dovrà soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento CE n° 2073/2005.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del M.I.P.A.F. 27/05/2004 ed al D.L. 24/06/2004 n° 157 e successive modifiche.

Latte intero fresco da agricoltura biologica

Latte intero, pastorizzato, fresco, proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE n° 834/07 e successive modifiche ed integrazioni) di provenienza nazionale.

Panna da crema di latte UHT

La panna da cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel D.L. n° 109/1992 così come modificato dal D.Lgs. 16/02/1993, n° 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000, n° 68 e dal D. Lgs.10/08/2000, n° 259.

Yogurt intero e alla frutta

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino fresco in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Lo yogurt potrà provenire da latte intero, parzialmente scremato con o senza aggiunta di frutta in purea. Dovranno essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali. Le caratteristiche dovranno far riferimento alla Legge n°994/29 e sue modifiche e la Legge n° 54/97 per quanto concerne il tenore di grassi. Le confezioni dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. n° 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1 D. Lgs 25/02/2000, n° 68. Il prodotto alla frutta non dovrà contenere antifermentativi; la frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo per non percepire pezzi o frammenti della stessa. Pezzatura richiesta da 125 g.

Yogurt intero e alla frutta da agricoltura biologica

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semiliquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino fresco proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE n° 834/07 e successive modifiche ed integrazioni) di provenienza nazionale, in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Il prodotto alla frutta dovrà contenere frutta da agricoltura biologica certificata, in purea, ben omogenea al coagulo, o in pezzi o frammenti della stessa. Pezzatura richiesta da 125 g.

Burro di centrifuga

Dovrà essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del d.P.R. n° 54/1997, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.L. 15/06/1998, n° 182 e dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalla Legge n° 1526/1956, modificato, dalla Legge 19/02/1992, n° 142, dal D.Lgs. 27/01/1992, n° 109, dal d.P.R. 13/11/1997, n° 519, dal D.Lgs 30/12/1999, n° 507, dal Reg. CE 2991/94 e dalla Legge n° 577/1997, dalla Legge n° 202 del 13/05/1983 e successive modifiche.

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che dovrà presentarsi compatto e di colore paglierino naturale e dovrà essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Burro di centrifuga da agricoltura biologica

Prodotto secondo quanto stabilito dal Reg. CE 834/07.

G. 1) DERIVATI DEL LATTE

Gelati in vaschetta monouso

I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente (RD n° 7045/1890, L. n° 283/1962, DM 22/12/1967 DM 12/06/1985 e DM 209/1996).

Budino

Dovrà essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e riposto in contenitore sigillato. Le caratteristiche dovranno corrispondere alle normative vigenti in materia (Legge n° 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni). Il prodotto non dovrà contenere additivi.

Etichettatura ai sensi del D.Lgs. n° 109/1992, sue modifiche ed integrazioni.

H) ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- provenienti da coltivazioni biologiche nel rispetto del Reg. CE n° 834/2007;
- di prima categoria;
- presentare le caratteristiche della specie, cultivar, e qualità richieste;
- essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologia e commerciale, senza ammaccature e attacchi di origine parassitaria, privi di sapori e odori anomali;
- dovranno essere privi di terrosità sciolte o aderenti, o di altri corpi o prodotti estranei;
- non dovranno presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- non dovranno presentare scarto;
- le forniture dovranno riportare in bolla: la specie - la varietà - il peso netto;
- preferenza ai prodotti di provenienza locale-regionale.

Caratteristiche richieste per il frutto Banana: biologica e proveniente dal Mercato Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, di categoria 2. (riferimento normativo: Reg. Ce n° 2257/1994).

La ditta aggiudicataria dovrà inviare alla Stazione Appaltante l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi, e per ognuna di esse produrre una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Reg. CE n° 834/2007).

Qualora nel corso dell'anno si aggiungano altre aziende produttrici, sarà necessario esibire la certificazione suindicata.

Per il frutto "banana biologica da commercio equo solidale" dovrà essere inviata all'Unione tutta la documentazione che certifichi il sistema di produzione biologico, l'organizzazione di riferimento del commercio equo solidale, nonché le schede tecniche in cui vengano indicati i soggetti coinvolti (produttori, esportatori, importatori, distributori).

Dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Tutti i prodotti ortofrutticoli, in generale, dovranno avere le caratteristiche qualitative sotto precisate ed essere classificati di ottima qualità, commercialmente esenti da difetti, e di presentazione accurata.

I) VERDURA (ORTAGGI)

- La verdura dovrà essere di recente raccolta.

- Quella a foglia non dovrà essere surriscaldata né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

I.1) ORTAGGI A RADICE

Carote

Dovranno essere sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate.

All'arrivo saranno tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali.

Rispetto alla categoria extra potranno presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

Sarà ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di un cm., nelle carote lunghe fino a 8 cm., ed un massimo di due cm. per le carote più lunghe.

Barbabietola

Il prodotto dovrà essere sano ed intero, non dovrà avere presenza di terra, le foglie dovranno essere tagliate a circa 2 cm. al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non dovrà presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa dovrà essere consistente e soda, la colorazione della polpa dovrà essere rosso vivo.

Sarà ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

I.2) ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle dovranno essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; saranno consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo dovrà essere tagliato a non più di 4 cm. di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle dovranno essere esenti da germogli visibili esternamente; non dovranno presentare deformità visibili esternamente, dovranno essere prive di odori e sapori anomali. Non dovranno essere state trattate con radiazioni.

Aglio

Dovrà essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non dovrà essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Dovranno essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Dovranno essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo saranno tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non dovranno presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca dovrà costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

I.3) ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

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

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

Zucchine

Dovranno avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, potranno avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non potrà essere maggiore di 3 cm.

Sarà tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono: Hokkaido, zucca gialla, violina.

Il prodotto dovrà presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non dovranno esserci presenze di larve, il peduncolo dovrà essere tagliato a circa 3-4 cm. dalla zona di attaccamento.

Sarà ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Peperoni

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

I.4) ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale.

Dovranno essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; saranno comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.

Legumi freschi: piselli

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Dovranno inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non dovranno essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli dovranno essere muniti del peduncolo, dovranno essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non dovranno essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

LEGUMI SECCHI: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi dovranno avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non dovranno presentare attacchi di parassiti, dovranno avere pezzatura omogenea; saranno ammessi leggeri difetti di forma. Dovranno essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto dovrà aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

I.5) ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Dovranno avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, compatte e in boccio; potranno presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Carciofi

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali.

I.6) ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Patate e topinambur

Le patate dovranno essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;

- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- potranno presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina); dovranno essere prive di germogliazione incipiente (germogli ombra), o in via di evoluzione. Non dovranno presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non dovranno avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non dovranno essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

I.7) ORTAGGI A FOGLIA

(cavoli, erbe catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, lattuga belga, insalata in genere, radicchio rosso di Chioggia, radicchio rosso di Verona, prezzemolo, basilico).

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi; il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti. Dovranno essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori anormali.

Per le lattughe sarà ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

Le indivie ricce e le scarole dovranno presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I.8) ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno provenire da agricoltura biologica ai sensi del Reg. CE 834/07.

Le forniture dovranno provenire da produzioni nazionali, preferibilmente locale – regionale. Dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento, con la massima cura, nel più breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare dovrà essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, a trattamento termico di surgelazione ed al confezionamento.

In particolare i prodotti da consumarsi dovranno:

- essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della "catena del freddo";
- presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e cultivar richieste;
- essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
- essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri microrganismi;
- avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;
- avere l'odore ed il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; in particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
- la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria dovrà risultare conforme alle normative vigenti.

I prodotti non dovranno presentare segni che evidenzino un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

I fagiolini ed i piselli, in particolare, dovranno essere dei tipi classificati merceologicamente come fini, mentre gli spinaci e le bietole dovranno essere del tipo in foglia grado A.

L) FRUTTA FRESCA

La frutta dovrà essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale; è importante sia matura e non coltivata in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

La frutta di stagione dovrà essere fresca, del tipo extra o di prima qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta; e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione;

- dovrà essere indicata chiaramente la provenienza e presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente ed essere adatta al pronto consumo;
- essere sana senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

Per quanto riguarda l'etichettatura vale quanto prescritto dal Reg. CE 834/07. Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

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

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

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

Albicocche, susine, ciliegie, nespole, kaki, nettarine, pesche

Saranno accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non dovranno superare un cm. di lunghezza, e 0,25 cm.² di superficie. Saranno ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie dovranno essere provviste di peduncolo, i kaki dovranno presentare la buccia integra e calice ben inserito. Le susine dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.

Limoni, clementine, mandarini arance

Dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi, nè deformata.

Saranno accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Saranno ammessi leggeri difetti di forma e di sviluppo; il peduncolo potrà essere danneggiato, la polpa non dovrà essere in alcun modo danneggiata.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g./l. misurato in acido citrico.

Actinidia (kiwi)

I frutti dovranno presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

Banane di commercio equo solidale

I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto dovrà essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammatùrità.

Uva da tavola

Saranno ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Anguria

I frutti potranno essere di diversa varietà:

- di medio calibro con forma sferica con buccia di colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole piú intense;

- varietà ovale ed oblunga di diversa grandezza con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa essere rossa, con l'appariscenza della componente zùccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti dovranno presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

M) ALIMENTI CONSERVATI

I prodotti dovranno essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione ed il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del d.P.R. n ° 428 dell'11/04/1975 e successive modifiche ed integrazioni. Dovranno essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zùccherino, di media grandezza, provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni) che non abbiano subito manipolazioni prima dell'inscatolamento se non la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 60% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non dovrà essere inferiore al 4%.

I pelati non dovranno presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non dovranno contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza dovrà essere quella del frutto fresco.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore dovrà riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Nel caso di preparazione di un elevato numero di pasti viene consentito l'impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento. I contenitori non dovranno presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimento, insudiciamenti.

Passata di pomodoro da agricoltura biologica

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Preparata con pomodori da agricoltura biologica (Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni), di provenienza nazionale. Dovrà presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

Si richiedono conserve in contenitori, di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Dovrà possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n° 428/1975.

M.1) Confettura e marmellata

Confettura e marmellata di albicocca, prugna, ciliegia, fragola, pesca; la frutta dovrà essere stata coltivata con metodo biologico (Reg. CE 834/07, sue modifiche ed integrazioni).

La confettura dovrà risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gellificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore, e il colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. L'etichettatura della confezione dovrà essere confacente al D.Lgs n° 109/1992.

M.2) Mousse di frutta fresca

Prodotto preparato esclusivamente con frutta derivante da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 sue modifiche ed integrazioni) di produzione nazionale, senza altre aggiunte.

M.3) Succo di frutta

Succo di frutta a base di frutto concentrato non zuccherato con caratteristiche previste dal Reg. CE 834/2007 sue modifiche ed integrazioni.

N) PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE E CEREALI

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle Leggi e dei Regolamenti vigenti al momento della fornitura.

Pasta di semola

La pasta alimentare dovrà essere quella denominata "pasta di semola di grano duro", di 1ª qualità, confezionata con farina di grano duro tipo "0", di pura semola ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui al D.L. n° 580 del 04/07/1967 (G.U. n° 189 del 29/07/1967) e successive modifiche ed integrazioni e d.P.R. n° 187/2001 sue modifiche ed integrazioni.

Dovrà avere buona tenuta in fase di cottura, valutabile attraverso un tempo massimo di cottura e un tempo di mantenimento (a +65°C per almeno 20') che permettano di mantenere le caratteristiche organolettiche.

Inoltre:

- dovrà essere di aspetto translucido uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa;
- non dovrà presentare difetti tipo presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spezzature o tagli;
- dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;
- le confezioni dovranno essere integre e riportare l'etichettatura conforme al D.Lgs. n° 109/1992, sue modifiche ed integrazioni.

Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per chilogrammo di semola. Il prodotto dovrà essere esente da additivi.

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi della normativa vigente (D.L. n° 580 del 04/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni, d.P.R. n° 187/2001 sue modifiche ed integrazioni, e D.Lgs. n° 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni).

Pasta speciale con ripieno

Dovrà avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla Legge in materia (D.L. n° 580 del 04/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni, D.L. n° 108/1992 e D.Lgs. n° 109/1992 e succ. modifiche ed integrazioni).

Dovrà essere esente da qualsiasi conservante o additivo e priva di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta dovrà essere composta esclusivamente da semola di grano duro e uova fresche (almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per chilogrammo di semola) e dopo la cottura dovrà presentarsi soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, ma non gommoso, saporito e con assenza di retrogusti; gli ingredienti dovranno essere ben indicati in etichetta secondo la normativa vigente (D.Lgs. n° 109/1992 e succ. modifiche ed integrazioni).

Tortellini

Il rapporto pasta-ripieno dovrà essere pari a 80-20.

Il ripieno dovrà essere così composto:

- per i tortellini di carne: carne bovina e suina min. 50% sul ripieno

- per i tortellini al prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno, carni suine minimo 50% sul ripieno.

Ravioli di magro

Il rapporto pasta-ripieno dovrà essere pari a 60-40.

Il ripieno dovrà essere composto da: ricotta vaccina minimo 55% sul ripieno.

Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile. Su ogni confezione dovrà essere indicata la data di produzione che non dovrà risalire a più di due giorni dalla consegna.

Le singole confezioni andranno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

farine di grano tenero

Farine tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del d.P.R. n° 187 del 09/02/2001, sue modifiche ed integrazioni.

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

Dovrà riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 27/01/1992, n° 109 e successive modifiche ed integrazioni.

Farina bianca tipo "00"

La farina bianca di grano tenero dovrà essere del tipo "00" ed avere le seguenti caratteristiche:

- umidità: max 14,50%;
- ceneri: 0,55% su s.s.
- proteine minimo: 9%

La farina non dovrà essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. n° 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del d.P.R. n° 187/2001, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto non dovrà presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non dovrà presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais

La farina di mais dovrà essere di mais "bramata" e possedere tutte le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento previsti per la categoria "farina bianca".

Riso

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di Legge (Legge 18/03/1958, n° 325, sue modifiche ed integrazioni, Legge 05/06/1962, n° 586, e D.Lgs. 27/01/1992, n° 109).

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi delle sopra citate leggi, in vigore al momento della consegna.

Dovrà trattarsi di riso proveniente dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità. Non dovrà avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato o alterato. Il riso dovrà essere della denominazione commerciale "Vialone nano", per risotti dovrà essere utilizzato riso denominato "Parboiled" che per il suo specifico trattamento, atto a conservare le sue proprietà originarie, risulta migliore nella resistenza alla cottura.

Il riso inoltre dovrà:

- essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di prima qualità.

Il riso non dovrà:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa né altri odori sgradevoli;
- avere un umidità di almeno 15.0÷15.5%.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura. Le confezioni non dovranno presentare né

insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura dovrà essere confacente al e D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

Farro e spezzato di farro

I grani dovranno risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non dovranno presentare corpi estranei quali ad esempio larve frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non dovranno presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura dovrà essere confacente al D.L. n° 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

Orzo perlato

Il prodotto da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di Legge 18/03/1958, n° 325 sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto dovrà essere esente da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le confezioni non dovranno presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura dovrà essere confacente al D.L. n° 109 del 27/01/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

N.1) PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE E CEREALI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare dovrà essere quella denominata "pasta di semola di grano duro", proveniente da agricoltura biologica ai sensi del Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

Dovrà possedere tutte le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche ed il tipo di confezionamento previsti per la categoria "pasta di semola di grano duro".

Pasta all'uovo

La pasta con l'impiego di uova, provenienti da agricoltura biologica dovrà essere prodotta esclusivamente con farina di semola e uova intere (Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

Farina di frumento

La macinatura sarà preferibilmente fatta con mulino a pietra, il quale consente la conservazione di almeno una parte delle preziose sostanze presenti nello strato aleuronico della cariosside.

Le farine derivano da partite di Triticum vulgare o Triticum aestivum, la cui variabilità è notevole quanto a caratteristiche nutrizionali, al comportamento degli impasti, alla quantità di proteine. La classificazione commerciale del frumento tenero riconosce il "mercantile", il "buono mercantile", il "fino", con 10% circa di proteine, lo "speciale", con il 12% circa di proteine, lo "speciale di forza", con il 13 od il 14% di proteine.

Alcuni produttori biologici tengono separate le farine dei vari tipi di frumento che coltivano.

A seconda del livello d'abburrattamento, si produce farina del tipo "integrale", privata della sola crusca più grossolana, del tipo "2", chiamata anche semi - integrale, privata anche del cruschetto, farine del tipo "1" e del tipo "0", dalle quali è levato anche il tritello.

Queste ultime sono maggiormente adatte a preparare salse, dolci, scaloppine.

La farina dovrà essere documentata con l'etichettatura in conformità al regolamento CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

La farina dovrà ottemperare alla Legge 580/1967 e succ. modifiche e ai D.Lgs. n° 109/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

Farina di mais

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni). Dovrà essere indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe e non dovrà contenere corpi estranei e dovrà essere priva di alterazioni di carattere organolettico.

Riso

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

Dovrà risultare dall'ultimo raccolto, indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe e non contenere corpi estranei.

Le confezioni dovranno essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione (D.L. 109/92 e D.Lgs. n° 68 del 2000).

Dovrà avere buona resistenza in fase di cottura. I chicchi non dovranno perdere la forma.

Farro e spezzato di farro

Dovranno provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni). I grani dovranno risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non dovranno presentare corpi estranei quali ad esempio larve frammenti di insetti ecc. ed alterazioni di tipo microbiologico.

Orzo perlato

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

Il prodotto dovrà essere esente da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Orzo solubile e tostato

Dovrà provenire da agricoltura biologica (CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni).

O) PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

I prodotti da fornirsi dovranno essere di prima qualità, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti al momento della fornitura.

Gnocchi di patate

Il prodotto dovrà essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità e da coloranti ai sensi del D.M. n°209 del 27/02/1996, sue modifiche ed integrazioni. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto dovrà essere composto, in ordine decrescente di peso, da: patate fresche, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca), non dovrà inoltre contenere residui di uova e latte. La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale e quindi non dovranno disfarsi né diventare collosi.

Le confezioni dovranno essere a norma di Legge e l'etichettatura dovrà riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Pasta surgelata per lasagne

Sfoglie di pasta all'uovo di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia dovrà essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto dovrà essere ottenuto esclusivamente da: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova fresche pastorizzate, acqua e sale. La scheda tecnica del prodotto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

Preparato per gnocchi alla romana

Il prodotto potrà essere composto da: acqua, semola di grano duro, latte in polvere, sale, uova, aromi, conservanti: acido ascorbico. La scheda tecnica del prodotto dovrà essere inviata per valutazione e approvazione nel caso in cui vi sia la presenza di ulteriori ingredienti.

P) PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco

Le caratteristiche del pane devono corrispondere ai requisiti di cui alla Legge n° 580 del 04/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni.

E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune, in pezzature da 40-50 g. (i cui formati potranno essere variati a seconda della richiesta). Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche previste dalla Legge n° 580/1967 e per quanto riguarda la composizione e non dovranno essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n° 209 del 27/02/1996 e successive modifiche ed integrazioni.

Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All'analisi organolettica il pane dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica

con alveolatura regolare, gusto ed aroma non dovranno presentare gusto eccessivo di birra, odore rancido, di muffa o altro.

Pane integrale o semi integrale

Prodotto derivato da farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, con regolare aggiunta di sale marino e acqua., in pezzature da 40-50 g. (i cui formati potranno essere variati a seconda della richiesta). La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche. Le farine non dovranno essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge.

Pane fresco da agricoltura biologica

Dovrà essere prodotto da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità al Reg. CE n° 834/07 e successive modifiche ed integrazioni.

Prodotto giornalmente con farina di tipo "0", privo di grassi aggiunti, in pezzatura da gr.50 - 250 – 500.

Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole; la crosta dovrà essere ben aderente alla mollica, che dovrà risultare soffice, friabile, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida.

Non dovrà essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Pane integrale o semi integrale da agricoltura biologica

Dovrà essere prodotto da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità al Reg. CE n° 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Prodotto con farina semintegrale o integrale di grano tenero proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni), pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza separazione delle crusche.

Le farine non dovranno essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito dalla legge.

Prodotti da forno confezionati

Prodotti in conformità al d.P.R. n° 283 del 23/06/1993, sue modifiche ed integrazioni.

Cracker non salati in superficie

Le confezioni dovranno essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

Il prodotto non dovrà presentare al gusto odore e sapore sgradevole; dovrà essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non potrà essere superiore al 7%.

Fette biscottate

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

Ingredienti di base: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla Legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Il tenore massimo di umidità dovrà essere del 7%.

Cracker non salati in superficie da agricoltura biologica

Ingredienti di base, provenienti da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07, sue modifiche ed integrazioni): farine di frumento tipo "0", oli vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non potrà essere superiore al 7%.

Le confezioni dovranno essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna.

Il prodotto non dovrà presentare al gusto odore e sapore sgradevole; dovrà essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Fette biscottate comuni o integrali da agricoltura biologica

Le fette biscottate dovranno essere prodotte con farina tipo "0" o integrale proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 , sue modifiche ed integrazioni) lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla Legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Pizza margherita

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox. Gli ingredienti per la base saranno: farina "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale marino, acqua. Gli ingredienti per la guarnizione: mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta (o altri ingredienti su richiesta dell'Unione.)

Non sarà ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/02/1996 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n°199/2005).

Q) PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE E BISCOTTI

Crostata, plumcake allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, pane con uvetta, panettoni, pandoro, colomba pasquale.

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche categoria A, sale, lievito, uvetta sultanina, con/senza frutta candita (per colombe e panettoni). Non saranno ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/02/1996 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n°199/2005).

Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione

La composizione principale dovrà essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse (burro), uova, latte, polvere lievitante. Nella produzione dei biscotti non dovranno essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. Non saranno ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n° 199/2005).

I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, dovranno indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

I biscotti non dovranno essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio.

Su ciascuna confezione dovranno essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione e il lotto di produzione.

R) PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Brodo vegetale granulare istantaneo a base di estratto vegetale senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali.

Composto da: sale marino, olio vegetale (max 5%), ortaggi misti disidratati 3% (cipolla, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) e conforme a quanto previsto dalla Legge n° 836/1950, e successive modifiche ed integrazioni. Il preparato dovrà essere costituito da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno chiaro. Il preparato disciolto in acqua bollente dovrà dare una soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi. Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

S) SALE, ERBE AROMATICHE E ALTRI ALIMENTI

Sale

Tipologie richieste:

- sale marino integrale fino
- sale marino integrale grosso
- sale iodato

Il sale iodato è costituito da sale alimentare addizionato di iodato di potassio (D.M. n° 562/1995) per garantire un tenore di iodio ionico di 30 mg. per kg. di prodotto. Il materiale confezionato dovrà rispettare le normative vigenti. Ai fini dell'etichettatura (D.Lgs. n° 109/1992) per le prescrizioni di questo prodotto sono previste particolari condizioni: specifica indicazione di sale iodato, modalità di conservazione.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, etc.) Dovranno essere di origine italiana e di buona qualità.

Dovranno presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Dovranno essere prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.

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

Dovranno presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

Dovranno essere prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.

Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) dovrà essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta. Le olive dovranno rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non dovrà avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo dovranno essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

T) ACETO

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" riguarda il prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:

- un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g. 6 per 100 ml;

- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Il prodotto non dovrà presentare aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione dovrà essere naturale, cioè non dovrà aver subito trattamenti con anidride solforosa.

Etichettatura secondo D.Lgs. n° 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

U) CONDIMENTI

Olio di oliva extra vergine

L'olio extra vergine d'oliva dovrà provenire da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CE 834/2007 e s. m. i., di provenienza regionale - nazionale.

Dovrà essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni e trattamenti chimici.

Il prodotto dovrà essere limpido, privo di impurità, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore che dovrà essere gradevole ed aromatico, con colore caratteristico secondo la provenienza.

Dovrà essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia, di produzione nazionale. L'acidità espressa in acido oleico non superiore allo 0,8% in peso; rancidità (Kreiss) assente, contenuto in perossidi massimo 20 (meq. 02/kg.); contenuto in tirosolo e idrossitirosolo" non superiore al 4-5% del totale dei polifenoli.

In sede di analisi bromatologica, potrà essere richiesta l'analisi delle varie classi di polifenoli, il gascromatogramma e il numero dei perossidi.

Il sistema di imballaggio dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi a quanto prescrive il d.P.R. 23/08/1982, n° 777, s. m. i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento CE n° 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto dovrà essere consegnato nelle mense dei vari plessi in bottiglie di vetro scuro, sigillate da 0,50 l – 0,75 l. – 1,00 l. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n° 109/1992, e s. m. i.

Nelle sale mensa non dovranno essere utilizzate oliere prive di etichettatura contenente le indicazioni sull'olio di oliva che verrà messo a disposizione dell'utente.

V) ALTRI ALIMENTI

Zucchero

Zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°/g;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal D.Lgs 20/02/2004 n° 51 ed etichettatura conforme D.L. 109/1992 e s. m. i.

Zucchero integrale di canna di commercio equo solidale. Lo zucchero integrale di canna di mercato equo solidale non dovrà essere stato sottoposto ad alcuna raffinazione. Non dovrà presentare impurità, modificazioni microscopiche o residui di insetti.

Etichettatura conforme D.L. 109/1992 e succ. mod. e integr.

Miele vergine monofiore

Ai sensi della Legge n° 753 del 12/10/1982 e successive modificazioni, dovrà essere di origine esclusivamente italiana e dovrà provenire da allevamenti apistici in cui non ci siano acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non dovrà contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il prodotto dovrà essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della Legge n° 283 del 30 aprile e del D.M. 21/03/1973 e successive modifiche.

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

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

Tè

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla Legge n° 283/1962 e succ. mod.. Tè deinato di 1ª qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna.

Camomilla

La camomilla dovrà essere in bustine da 2,5 gr. cad. e rispondere ai requisiti della Legge n° 1724/1940 e s. m. i.

Infusi (rosa canina, melissa, menta)

Dovranno essere costituiti solamente da foglie o fiori interi e dovranno essere opportunamente seccati. Il prodotto non dovrà contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non dovrà presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni, sacchetti di carta, dovranno essere integre ed intatte e dovranno riportare l'anno di produzione e luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della Legge n°283/1962.

Cacao in polvere e Cacao solubile di mercato equo solidale.

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla Legge n° 351/1976 e succ. mod. Dovrà essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non dovrà contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi dovranno essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 25%.

Z) ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

Nell'ambito delle diete, che potrebbero pervenire durante l'anno scolastico presso il Settore Servizi Scolastici dell'Unione, dovranno essere forniti prodotti specifici, quali ad esempio:

- prodotti aglutinati;
- prodotti aproteici;
- prodotti privi di uno o più ingredienti (senza uova, senza latte ecc);
- sostitutivi di alimenti simili (tipo latte di capra, di pecora ecc).

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva 2000/13/CE e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89 CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142 CE – recepite con D.Lgs. n° 114/2006 e successive modifiche).

Secondo quanto indicato nella citata Direttiva tali ingredienti devono essere indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.

W) ACQUE MINERALI

Le caratteristiche delle bevande da fornirsi dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'acqua minerale dovrà essere del tipo "non gassata"

Allegati:

A) schema "schema contratto"