Taviano - Città dei Fiori -

Lecce - Italy

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE E A TEMPO PIENO DEL TERRITORIO COMUNALE – ANNO SCOLASTICO 2016/2017 E FORNITURA PASTI A DOMICILIO PER LE PERSONE INDIVIDUATE DAL SERVIZIO SOCIALE PER IL PERIODO 01/01/2017 – 31/12/2017.

INDICE

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2 TIPOLOGIA DELL'UTENZA
ART. 3 IMPORTI INDICATIVI SINGOLI PASTI
ART. 4 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

MODALITA' DI GARA

ART. 5 PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
ART. 6 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE
ART. 7 PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE
ART. 8 DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO
ART. 9 CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 10 SPESE CONTRATTUALI
ART. 11 DURATA DELL'APPALTO
ART. 12 RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI
ART. 13 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
ART. 14 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPR. APPALTATRICE
ART. 15 CORRISPETTIVI

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

ART. 16 CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 17 MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE

PERSONALE

ART. 18 PERSONALE
ART. 19 ORGANICO ADDETTI
ART. 20 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
ART. 21 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)
ART. 22 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 23 CARATTERISTICHE DELLA MERCE
ART. 24 PRODOTTI BIOLOGICI
ART. 25 APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME
ART. 26 PREPARAZIONE E COTTURA PASTI
ART. 27 TRASPORTO E CONSEGNA
ART. 28 DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E PULIZIA LOCALI
ART. 29 IGIENE DEI LOCALI
ART. 30 PROGRAMMA DI EMERGENZA
ART. 31 PRENOTAZIONE PASTI
ART. 32 MENÙ – VARIAZIONE E DIETE SPECIALI
ART. 33 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO
ART. 34 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE
ART. 35 ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE
ART. 36 ONERI A CARICO DEL COMUNE

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 37 GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ
ART. 38 PENALITÀ
ART. 39 DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO
ART. 40 DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO
ART. 41 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE
ART. 42 RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto le seguenti forniture:

- **pasti con una componente in prevalenza biologica, così come di seguito indicato, per il servizio di refezione scolastica delle scuole materne e a tempo pieno** con riferimento all'anno solare 2017, da consegnare franco trasporto se trattasi di pasti veicolati o prodotti e distribuiti in loco negli altri casi.

Le scuole interessate al servizio sono le seguenti:

Scuole Materne ed elementare a tempo pieno:

- via Martiri d'Otranto
- via Carlo Mauro
- via Martin Luther King
- via Macchiaioli
- via Giordano Bruno (Suore discepole di Gesù Eucaristico e scuola elementare)
- via Bellini

- **pasti per le persone individuate dal Servizio sociale** che non prevedono l'utilizzo di derrate e materie prime di provenienza biologica per il periodo 01/01/2017 – 31/12/2017

Si prevede una fornitura di pasti così suddivisi (fornitura presunta):

- **n. 56.000 pasti annui scuola materna e per la scuola a tempo pieno**

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.

Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico.

- **n. 7.200 pasti annui persone individuate dal Servizio sociale**

Il fabbisogno giornaliero sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente confezionati dalla Ditta aggiudicataria, in conformità alle indicazioni fornite dal Servizio di assistenza sociale, così come risultanti dai prospetti di consegna in possesso del Servizio stesso.

I pasti, salvo variazioni e modifiche successive da parte dell'Ente, saranno, di massima, così organizzati:

- Pasti Scuola Materna via Martiri d'Otranto – Prodotti e somministrati nella stessa sede;
- Pasti altre Scuole Materne e a tempo pieno – Pasti Veicolari;
- Pasti per Persone individuate dal Servizio sociale – Pasti in contenitore monoporzione.

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

L'appalto comprende le seguenti prestazioni:

- fornitura delle derrate necessarie alla predisposizione dei menù – tipo per le scuole e le persone individuate dal Servizio sociale, così come indicate dall'Azienda Sanitaria competente per territorio e risultanti negli allegati al presente Capitolato;
- la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti, la pulizia e il rassetto del Centro cottura comunale di tutte le attrezzature e dei locali di refezione delle scuole; i pasti dovranno essere scodellati caldi in tutti i plessi scolastici interessati alle ore 11,00 circa dei giorni di mensa;
- la fornitura delle stoviglie e della posateria, rispettivamente in porcellana e acciaio inox. Le stoviglie e le posate dovranno essere pulite giornalmente impiegando in prodotti che saranno indicati dal servizio di igiene e conservate in luogo igienicamente sicuro;
- la gestione del Centro cottura e dei terminali con personale a carico della Ditta appaltatrice;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature presenti in

loco di proprietà dell'Amministrazione comunale nonché il Centro di Cottura presso la scuola materna comunale di via Martiri d'Otranto.

La Ditta dovrà effettuare un sopralluogo nel centro cottura di proprietà comunale secondo le modalità specificate nel Bando di Gara ed apportare tutti gli aggiustamenti che riterrà opportuni per il buon funzionamento del centro di cottura medesimo.

Per ciò che riguarda la fornitura dei pasti alle persone individuate dal Servizio sociale il servizio dovrà essere reso tutti i giorni comprese le domeniche ed i giorni festivi infrasettimanali, alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione dei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle autorità scolastiche, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

Per i servizi di refezione scolastica dovranno essere utilizzati prevalentemente i prodotti provenienti da coltivazioni e trasformazioni biologiche certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24.06.1991 e successive modificazioni e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19.01.1999 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, come indicati nel successivo art. 26.

Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, riassetto dei terminali verranno definiti con concerto tra l'Amministrazione comunale, le Autorità scolastiche e comunali e la Ditta appaltatrice.

Art. 2 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dalle persone individuate dal Servizio sociale per i pasti a domicilio, dagli alunni delle scuole materne e del tempo pieno, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche.
Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'Ente.

Art. 3 IMPORTI INDICATIVI SINGOLI PASTI

Gli importi presuntivi indicativi dei singoli pasti previsti per la fornitura risultano essere:

- **pasto bambino/adulto scuola** "Menù Biologico" (4% IVA esclusa) pari ad **€ 3,50**;
- **pasto persone individuate dal Servizio sociale** "Menù convenzionale" (10% IVA esclusa) pari ad **€ 4,00**;

che determinano un importo complessivo annuo presunto di € 225.000,00 IVA esclusa.

La Ditta dovrà indicare un unico ribasso a valere su entrambe le tipologie di pasto.

Art. 4 STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

MODALITA' DI GARA

Art. 5 PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D. Lgs. n. 50/2016.
Il servizio verrà aggiudicato a favore dell'offerta "economicamente più vantaggiosa", secondo quanto disposto dall'art. 95 comma 3 del d. lgs. n.50/2016 e prendendo in considerazione i seguenti elementi:

a)	**OFFERTA ECONOMICA**	**massimo punti 30/100**

II punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: Pi x 30 Pt = ---------- Po Pt = Punteggio da attribuire; Pi = maggiore ribasso proposto; Po = ribasso di ciascuna offerta economica	30

b)	**QUALITA' DEL SERVIZIO**	**massimo punti 70/100**

I punti per la valutazione di qualità saranno assegnati secondo il giudizio insindacabile della Commissione di gara secondo i seguenti criteri.

N.	Criteri e punti massimi	Sotto - criteri	Punti max
b1	**Modalità svolgimento del servizio e assetto organizzativo inerente il personale** **punti max 15**	**1)** personale impiegato nella preparazione e distribuzione dei pasti di comprovata capacità ed esperienza nel settore della ristorazione collettiva, dimostrabile anche mediante idonee referenze **2)** organizzazione della preparazione e della somministrazione dei pasti anche in base all'elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura **3)** gestione delle emergenze **4)** formazione degli operatori dipendenti della Ditta. **5)** modalità di rilievo giornaliero delle presenze	**4** **2** **2** **2** **5**
b2	**Organizzazione servizio distribuzione e trasporto pasti** **punti max 12**	**1)** numero personale impiegato nel trasporto **2)** mezzi impiegati (proprietà o affitto) **3)** indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra il centro di cottura e i diversi plessi scolastici serviti.	**3** **6** **3**
b3	**Organizzazione relativa a** **punti max 9**	**1)** aspetti igienico sanitari, pulizia e smaltimento rifiuti, **2)** indicazione delle giornate annue previste per l'attività di controllo ispettivo volto a garantire la corretta applicazione delle procedure di sicurezza, **3)** piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP;	**3** **3** **3**
b4	**Formazione di alunni e personale scolastico in campo nutrizionale.** **punti max 5**	**1)** predisposizione "Piano Educativo Alimentare". **2)** organizzazione di incontri, corsi e/o stage all'interno dei plessi scolastici durante l'anno scolastico.	**3** **2**
b5	**Prodotti** **punti max 6**	**1)** prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli locali e tipici **2)** prodotti IGP e DOP -	**3** **3**
b6	**Riduzione consumi** **punti max 6**	**1)** risparmio idrico **2)** risparmio energia elettrica	**3** **3**
b7	**Rilevazione qualità** **punti max 5**	rilevazione qualità percepita e gradimento pasto	**5**
b 8	**Attrezzature** **punti max 12**	miglioramento attrezzature centro cottura (che rimarranno di proprietà della stazione appaltante	**12**

Il prezzo offerto dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Il punteggio complessivo di ciascun concorrente, relativo alla qualità del servizio, sarà riparametrato

attribuendo 70 punti al concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore e punteggi proporzionalmente inferiori agli altri concorrenti.
Il punteggio finale relativo alla proposta progettuale è dato dalla somma dei punteggi attribuiti alle singole componenti l'offerta progettuale stessa. Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 45 (quarantacinque) punti, su max 70 (settanta) punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.
La partecipazione alla gara implica, di per sé, accettazione di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato d'appalto.

Art. 6 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori economici indicati nell'art. 45 del d. lgs.50/2016, in possesso dei sottoelencati requisiti:

A) Requisiti di idoneità professionale (art. 83 comma 1 lettera a d. lgs. 50/2016)

- avere oggetto sociale o statutario conforme alle prestazioni oggetto del presente appalto (ristorazione, ristorazione collettiva, ristorazione scolastica, ecc.) (o per le imprese straniere iscrizione negli analoghi registri professionali o commerciali dello stato di residenza per attività comprendente l'oggetto dell'appalto);
- insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs n. 50/2016;
- non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/01 e s.m. ovvero che essi siano conclusi;
- di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o collegamento di cui all'art. 2359 cc;
- di non partecipare in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora si partecipi in associazione o consorzio.

B) Requisito minimo di capacità economica e finanziaria di cui all'art. 83 comma 1 lettera b del d.lgs. 50/2016:

- fatturato globale di impresa di almeno € 300.000,00 negli ultimi tre anni (esercizi finanziari 2015 – 2014 – 2013). Si ritiene valido il predetto fatturato anche se posseduto in un periodo inferiore ai tre anni. In caso di raggruppamento di imprese il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura del 60% dalla capogruppo e la restante percentuale cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto cumulativamente e purché la somma dei requisiti, fra capogruppo e mandanti, sia almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola;
- referenza di un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D. Lgs. 385/93 attestante che la ditta è in possesso della capacità finanziaria ed economica per la esecuzione del presente appalto.

C) Requisito minimo di capacità tecnica e professionale e garanzia di qualità di cui all'art. 83 comma 1 lettera c del d.lgs. 50/2016

- aver prestato nel corso dell'ultimo triennio (2015, 2014, 2013) servizi identici a quelli oggetto del presente appalto (servizio di ristorazione collettiva, catering, mensa scolastica, ecc.), a favore di destinatari pubblici o privati, per un importo complessivo non inferiore ad €. 200.000,00 IVA esclusa. In caso di raggruppamento di imprese il requisito di capacità economica deve essere posseduto nella misura del 60% dalla mandataria e la restante percentuale cumulativamente dalle mandanti, ciascuna nella misura minima del 20% di quanto richiesto cumulativamente e purché la somma dei requisiti, fra capogruppo e mandanti, sia almeno pari a quella richiesta per l'impresa singola.
- possesso della certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001: 2000 per la ristorazione, per le piattaforme acuisti e distribuzione di beni alimentari in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati
- avere la disponibilità di un centro di cottura alternativo ad una distanza non superiore a KM 25 (secondo Guida MICHELIN).

Art. 7 PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il Comune di Taviano nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini intende promuovere il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare.

Al fine di cui sopra, l'Ente intende fornire i pasti delle proprie mense utilizzando prevalentemente prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24.06.1991 e successive modificazioni e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19.01.1999 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

È, pertanto, stabilita espressamente l'esclusione dalla gara d'appalto delle Ditte partecipanti che non propongano prevalentemente i prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

A tale scopo le ditte dovranno dichiarare espressamente la sussistenza di tale requisito, con dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Costituisce, altresì, causa di decadenza dal contratto, la fornitura da parte della ditta aggiudicataria di prodotti biologici, tipici e tradizionali in percentuale pari o inferiore al 60% di totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.

La Ditta, oltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Ente, sarà tenuta a presentare una dichiarazione da cui risulti il prezzo di acquisto complessivo dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24.06.1991 successive modificazioni e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19.01.1999 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, utilizzati per il servizio, nonché il prezzo di acquisto complessivo dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti riferiti allo stesso periodo ed il rapporto percentuale tra i due valori.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM); devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (d. lgs. 109/92, d. lgs. 110/92, D. lgs. 111/92) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

I prodotti da utilizzare per le diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana celiachia).

L'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare la lista dei propri fornitori, restando comunque obbligata a comunicare ogni variazione in seguito intervenuta.

Art. 8 DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante la costituzione di una garanzia fideiussoria (garanzia provvisoria) pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara indicato nel bando, sotto forma di fideiussione o cauzione, a scelta dell'offerente (art. 93 comma 1 d. lgs. 50/2016)

La costituzione della garanzia provvisoria deve seguire quanto espressamente previsto dall'art. 93 comma 3, 4, 5, 6, 7 e 8 del d. lgs. 50/2016.

L'Impresa appaltatrice dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, la "garanzia definitiva" in uno dei modi indicati dall'art. 93 commi 2 e 3 del d. lgs. 50/2016, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A., che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla stazione appaltante. Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A. (Impresa Appaltatrice) ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato all'Impresa appaltatrice, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'impresa appaltatrice.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

L'Impresa appaltatrice è obbligatoria a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposita determinazione del responsabile del servizio.

In ogni caso, per la disciplina relativa alla "garanzia definitiva" si dovrà fare riferimento all'art. 103 del più volte citato D. Lgs. 50/2016.

ART. 9 CAUSE DI ESCLUSIONE DELLA GARA

Costituiscono cause di esclusione dalla gara i seguenti fatti:

- mancato invio della documentazione di cui agli artt. 5, 6 comprensiva della sottoscrizione del dichiarante. Eventuali incompletezze ed irregolarità non sostanziali legittimeranno la Commissione a chiedere chiarimenti ed integrazioni alle Ditte partecipanti;
- offerta incompleta, condizionata o espressa in modo non determinato o con riferimento ad offerta relativa da altro appalto;
- mancata sottoscrizione dell'offerta economica;
- sussistenza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- mancata presentazione della documentazione comprovante la costituzione della "garanzia provvisoria";
- in merito al raggruppamento temporaneo d'intesa: il mancato rispetto delle norme di legge, del bando e dello specifico allegato;
- mancato recapito del plico nel termine e all'indirizzo fissati dal bando di gara e con le formalità da esso previste;
- mancanza dei requisiti di cui al precedente art. 7.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 10 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'I. A. Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. Nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

Sono a carico della ditta anche le spese per il funzionamento della Commissione di gara, quantificate in complessivi € 2.500,00, che dovranno essere versate dalla ditta aggiudicatrice prima della stipula del contratto.

Sono, altresì, a carico della ditta aggiudicatrice, le spese sostenute dalla stazione appaltante per la pubblicazione e pubblicità del bando di gara.

ART. 11 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto di appalto avrà la seguente durata:

1. per il servizio di refezione scolastica, anno solare 2017 (dal lunedì al venerdì), con i termini del calendario scolastico;
2. per le persone individuate dal Servizio sociale il periodo 01 gennaio 2017 – 31 dicembre 2017.

ART. 12 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune a terzi, ovvero a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice

Pertanto l' impresa appaltatrice deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto.

L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

ART. 13 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune e/o l'impresa appaltatrice dovranno, di norma,

quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 14 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Qualora l' impresa appaltatrice non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell' impresa appaltatrice in caso di risoluzione del contratto (successivo art. 42), l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 15 CORRISPETTIVI

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di tutti i servizi, le provviste , le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto.

Si ribadisce che il costo unitario di ciascun pasto, come derivante dall'offerta di gara, comprende primo, secondo, contorno, pane, frutta e trasporto, compresi anche tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato.

La fatturazione dovrà avvenire ogni mese e le fatture dovranno pervenire entro i primi giorni del mese successivo con il sistema della fatturazione elettronica.

Le fatture trasmesse dovranno contenere il numero delle quantità giornaliere ordinate per ogni presso scolastico, affinché l'ufficio comunale addetto al servizio possa provvedere al dovuto riscontro attraverso le copie dei moduli di ordinazione depositati nei plessi e dei documenti di accompagnamento dei pasti.

Entro trenta giorni dalla data di consegna delle fatture, sarà provveduto al loro controllo e alla liquidazione, che sarà effettuata in esecuzione delle norme regolamentari.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

ART. 16 CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure previste dalla normativa comunitaria, in particolare i regolamenti europei n. 852, 853, 854, 882 recepiti in Italia con il D. Lgs. 193/2007 abrogativo del D. Lgs. 155/1997.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il Centro di cottura di produzione pasti;
- i locali di somministrazione del pasto.

In particolare presso i locali di somministrazione del pasto il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto,
- rassetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato

il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari secondo la vigente normativa.

ART. 17 MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE, DELLA ASL E DELLA COMMISSIONE MENSA

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico – nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate
- attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti
- controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico – sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.)
- educazione alimentare

Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:

- scelta della tipologia del servizio che si intende offrire
- programmazione di investimenti e risorse
- elaborazione del capitolato, per ogni tipologia di gestione prevista
- controllo complessivo sul servizio, soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito; al rispetto delle porzioni; alla buona organizzazione e conduzione del servizio; alla accettazione del pasto

Al gestore del servizio competono, in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
- offerta di prodotti – pasto nella logica di un sistema di qualità
- formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza, può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il comune e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono all'utenza stessa
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte

Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e ciò sia nel Centro di cottura che nei terminali periferici, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

È altresì prevista la possibilità di effettuare dei controlli sul funzionamento del servizio da parte del Comitato Mensa e/o Comitato Tecnico, ove costituito e disciplinati da apposita normativa regolamentare.

I Comitati di cui sopra potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Comune nelle modalità previste da detto regolamento.

L'Amministrazione comunale sulla base dei rilievi di cui sopra ed in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali.

La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tute le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

PERSONALE

ART. 18 PERSONALE

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART. 19 ORGANICO ADDETTI

L'impresa appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale.

L' impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

ART. 20 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari.

ART. 21 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L' impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del D. Lgs. 626/94 e s.m.i.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell' impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

ART. 22 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Taviano spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal comune di Taviano o ad esso

comunicata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Taviano né avrà titolo al risarcimento dei danni.

In caso di subentro all'impresa che attualmente gestisce il servizio, l'impresa deve garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore e cioè dovrà assumere alle proprie dipendenze tutto il personale impiegato nelle mansioni esecutive e di supporto alla data di pubblicazione del bando di cui al presente appalto, secondo le vigenti normative. L'impresa si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto dell'organico solo in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi, previa comunicazione ed approvazione del Comune di Taviano.

Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il comune di Taviano sollevato da ogni tipo di responsabilità.

L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Taviano da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Taviano deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 23 CARATTERISTICHE DELLA MERCE

Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, nonché prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia.

Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle risultanti dall'elenco allegato al presente capitolato.

ART. 24 PRODOTTI BIOLOGICI

Per i plessi scolastici di cui sopra l' impresa appaltatrice dovrà fornire i pasti utilizzando prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24.06.1991 e successive modificazioni e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19.01.1999 relativamente almeno ai sotto indicati alimenti a crudo, sempre nel rispetto delle Tabelle merceologiche allegate:

Pasta (tutti i tipi), Farina, Riso, Pane (tutti i tipi), Uova, Pelati, Polpa e Passato di pomodoro, Ortaggi (verdure e legumi tutti i tipi anche surgelati), Frutta (tutti i tipi) Yogurt, Olio di Oliva Extravergine, Olio di Semi, Aceto di Mele.

La Ditta potrà indicare in sede di offerta altri eventuali prodotti con una componente in prevalenza biologica, o dichiarate tipiche o tradizionali, che s'impegna a fornire al prezzo di aggiudicazione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di concordare con la Ditta aggiudicataria eventuali estensioni ad ulteriori prodotti biologici non previsti dai commi precedenti.

ART. 25 APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o 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.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

ART. 26 PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi alla vigente normativa comunitaria, come recepita dal citato d. lgs. 193/2007, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate possibilmente nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti (se in presenza di abbattitore di temperatura):

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4° C);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di budini, arrosti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4° C in contenitori coperti).

Nell'approntare il servizio la Ditta appaltatrice deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto;
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extravergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi.
- consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto.
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
- tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano
- la carne trita deve essere macinata in giornata
- il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e 4° C immerse in acqua acidulata con limone
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 27 TRASPORTO E CONSEGNA

I pasti preparati in tegame caldo – freddo devono essere confezionati in contenitori a chiusura termica isotermici o termici multiporzione, che garantiscano il rispetto delle termperature previste dalla legge 283/62 e dal suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

La ditta appaltatrice dovrà specificare il/i modello/i di contenitori utilizzati e comunque le modalità di confezionamento utilizzate per i pasti in multiporzione, per quelli monoporzione, per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi freddi, per il pane, la frutta, il gelato e quant'altro da trasportare ai terminali periferici.

Per le consegne dei pasti veicolati, la Ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 60° C per il tegame caldo e non superiore a + 10° C per il tegame freddo;
- in numero sufficiente a consentire la consegna tassativamente nell'arco di 50 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 15 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione (orario di massima previsto per lo scodellamento: (ore 11,00 / 11,15).

La Ditta, nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

ART. 28 DISTRIBUZIONE DEI PASTI VEICOLATI E PULIZIA LOCALI

Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nella:

- distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati facendo uso di carrelli termici in dotazione della Ditta;
- fornitura di formaggio grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- invio ai terminali periferici della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;
- fornitura di tovaglie di stoffa e tovaglioli di carta, bicchieri, piatti e posate rispettivamente in vetro, ceramica o in metallo, utensili per la porzionatura;
- approntamento dei refettori;
- distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
- pulizia della frutta per i bambini
- lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
- lavaggio delle tovaglie e di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico e con propri mezzi.

Il pasto per i soggetti indicati dal servizio sociale dovrà essere somministrato a domicilio del soggetto indicato tutti i giorni (pranzo e cena). Nelle giornate festive il pranzo e la cena dovranno essere somministrati nel giorno precedente.

ART. 29 IGIENE DEI LOCALI

La Ditta aggiudicataria deve presentare ed applicare programmi di pulizia e disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.

La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

ART. 30 PROGRAMMA DI EMERGENZA

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di cottura, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

ART. 31 PRENOTAZIONE DEI PASTI

Il numero dei pasti di cui all'art. 1 (Oggetto dell'appalto) è da intendersi a carattere meramente indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dal numero dei buoni pasto presentati dagli alunni al dipendente incaricato dalla Ditta per la

loro raccolta.

Il ritiro, la raccolta e la verifica giornaliera dei buoni pasto delle scuole dovranno essere curati dalla Ditta appaltatrice.

ART. 32 MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dal menù allegato (potranno essere apportate variazioni stagionali o a seguito di indicazioni dell'ASL).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il Centro di cottura deve garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Tali diete "speciali" richieste dall'utenza sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie o intolleranza alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi:
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi,e cc.);
- soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.)

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'A.S.S. su richiesta della Ditta, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle allegate tabelle merceologiche.

Con le diete sopra citate la Ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

ART. 33 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Il responsabile indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 2/4° C + 4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica".

Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 34 GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA DITTA APPALTATRICE

La preparazione e la cottura dei pasti sarà eseguita a cura della Ditta appaltatrice nella cucina comunale annessa alla scuola materna comunale di via Martiri d'Otranto.

Alla Ditta appaltatrice vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di

refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'Amministrazione comunale e nello stato in cui si trovano.

La Ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione.

Restano a carico della Ditta appaltatrice:

- la fornitura del gas occorrente per la cottura;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
- la eventuale tinteggiatura della cucina e della dispensa;
- le necessarie opere igieniche di disinfezione dei locali cucina, sale e magazzini, con la periodicità indicata dall'A.S.S.;
- la fornitura di eventuali abbattitori di temperatura, frigoriferi, strumenti di sanificazione, qualora quelli in dotazione all'Ente siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
- la fornitura dei piatti in ceramica o simile delle altre stoviglie (posate inox, bicchieri in vetro), di pentolame vario, unitamente alle apparecchiature necessarie per il loro lavaggio con esclusione di ogni fornitura usa e getta;
- la fornitura di brocche per la distribuzione dell'acqua ai tavoli in materiale plastico idoneo per gli alimenti;
- la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e servizi igienici personale mensa;
- la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di stoffa ed il relativo lavaggio;
- La sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile e del pentolame, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta da usura;
- La rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uopo predisposti;

I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

Le attrezzature e gli impianti vengono ceduti in comodato precario e gratuito alla ditta aggiudicataria, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso.

Ove in sede di gestione si reputasse opportuno o necessario introdurre modificazioni o trasformazioni negli impianti stessi, queste saranno effettuate a carico della Ditta aggiudicataria, previo consenso dell'Amministrazione.

Qualora la Ditta aggiudicataria provvedesse di propria iniziativa ad effettuare lavori di modifica o trasformazione, qualunque ne sia il motivo o l'entità, senza il preventivo consenso dell'Amministrazione sarà onere della ditta provvedere a sua cura e spese alla rimessa in pristino di quanto modificato entro il termine prescritto dall'Amministrazione.

Scaduto inutilmente tale termine, l'Amministrazione può effettuare direttamente i lavori di ripristino ritenendone l'importo di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria per qualsiasi titolo o ragione.

Resta comunque inteso che, ove l'Amministrazione ritenesse di non dar luogo ai ripristini, i lavori eseguiti dalla Ditta aggiudicataria resteranno di proprietà dell'Amministrazione senza nulla dover corrispondere alla Ditta.

ART. 35 ULTERIORI ONRI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a richiedere le autorizzazioni sanitarie necessarie a proprie spese.

ART. 36 ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente Capitolato il Comune si impegna:

- alle fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
- alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio;
- a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistono nell'adeguamento alle normative igienico – sanitaria;
- alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti

imputabili alla Ditta appaltatrice, la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;

- a dare attuazione a quanto previsto dall'art. 7, comma 1, lett. b), dei D. Lgs. 19.9.1994, n. 626.
-

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 37 GESTIONE DELLE IRREGOLARITA'

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce venisse riscontrata non corrispondente ai requisiti richiesti dal presente Capitolato, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà:

1. di respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese e rischio della Ditta appaltatrice; viceversa, se la merce doveva essere utilizzata per la produzione giornaliera, la sostituzione deve avvenire entro 30 minuti dall'avvenuta contestazione;
2. di acquistare, presso ditte di fiducia la merce non consegnata tempestivamente o contestata; addebitando alla Ditta appaltatrice il relativo costo e le altre spese sostenute;
3. di applicare una penale secondo quanto stabilito dall'articolo seguente.

La merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione della Ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione comunale non ha alcuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in qualità ai pasti ordinati, al Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 giorni dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti.

L'Amministrazione comunale fa pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni di inadempienza o di irregolarità la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, saranno applicate le misure previste dall'articolo seguente.

ART. 38 PENALITA'

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.500,00;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate: € 3.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù: € 50,00. Tale importo andrà moltiplicato per il numero di pasti che presentano tale difformità;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 15 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 2.000,00;
- inosservanza degli orari previsti per la consegna e distribuzione dei pasti: € 380,00;
- temperatura al di sotto dei + 60° C per i cibi da consumarsi caldi, al disopra dei + 10° C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a + 4° C per quelli da consumarsi freddi: € 300,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;
- non corrispondenza del peso, valutato nella media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 1.500,00;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine

di legge: € 1.500,00;

- ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti ed inosservanze da parte del personale addetto alla distribuzione: € 1.500,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno riscosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione viene notificato alla Ditta aggiudicataria con l'invito e reintegrazione la cauzione stessa.

ART. 39 DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

È fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio, fatta esclusione per la consegna delle derrate ed il trasporto dei pasti, così come di procedere a cessioni di crediti o procedure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contatto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART. 40 DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

La Ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Taviano.

ART. 41 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Lecce.
E' escluso il ricorso all'arbitrato.

ART. 42 RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
- cessione dell'attività ad altri;
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
- reiterati episodi di incuria igienica;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'impresa del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.

Il deposito cauzione è incamerato dall'Amministrazione e la Ditta dovrà risarcire ogni danno.

Allegato

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARE A TEMPO PIENO DEL TERRITORIO COMUNALE, ANNO SCOLASTICO 2016/2017 E PER LA FORNITURA PASTI A DOMICILIO PER LE PERSONE INDICATE DAL SERVIZIO SOCIALE PER IL PERIODO 01 OTTOBRE 2016 - 30 SETTEMBRE 2017

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Sommario

PREMESSE GENERALI

ORTOFRUTTICOLI (provenienti da produzione biologica)

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

UOVA DI GALLINA (provenienti da produzione biologica)

OLI ALIMENTARI (provenienti da produzione biologica)

SALUMI

PANE (proveniente da produzione biologica)

PASTA E SFARINATI (provenienti da produzione biologica, con esclusione delle Torte)

RISO (proveniente da produzione biologica)

PRODOTTI ITTICI

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

CARNI

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

ALIMENTI CONSERVATI

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SURGELATI

PREMESSE GENERALI

la normativa richiamata deve intendersi tutta con inserita la dicitura "e successive modifiche ed integrazioni"

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico.
Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare alla ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.
Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.
Qualora le caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari previste dagli allegati menù e/o da quelli proposti dalle competenti autorità sanitarie non siano espressamente descritti nel presente allegato la Ditta dovrà, comunque, attenersi alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od 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 a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109° del 27 gennaio 1992 e delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su 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 igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

É vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>, mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'individuazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati.
Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole - alimentari (regolamenti CEE nº 2092/91 e CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni).
I prodotti dell'agricoltura biologica devono:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE nº 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

Si prescrive quindi che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e nel rispetto del Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., dovranno essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: 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

ORTOFRUTTICOLI (provenienti da produzione biologica).

Caratteristiche generali

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria o di categoria extra, di documentata provenienza nazionale (ad esclusione delle banane), essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- essere del tutto privi di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.O.M.M. 42/85 , 18/7/1990 e seguenti;
- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, ne trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e varietà essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

Frutta: la frutta fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli:

Gennaio	arance, clementine, kiwi, mele, pere, banane
Febbraio	arance, clementine, kiwi, mele, pere, banane
Marzo	arance, mandarini, kiwi, mele, pere, banane
Aprile	arance, mele, pere, banane, fragole
Maggio	arance, banane, pere, fragole, lamponi, ciliegie, prugne
Giugno	albicocche, pesche, ciliegie, fragole, pere, susine, mele, banane
Luglio	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche, banane;
Agosto	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, pere, meloni, susine, pesche, banane;
Settembre	pere, mele, pesche, prugne, susine, uva, banane;
Ottobre	arance, clementine, cachi, mandaranci, mele, uva, pere, banane
Novembre	arance, clementine, banane, cachi, kiwi, mele, pere
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine, kiwi

Verdura: la verdura fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei singoli prodotti:

Gennaio	aglio, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, cipolle, biete, sedano, sedano rapa, porro, zucche, insalate;
Febbraio	aglio, cipolla, cicoria, carote, patate, finocchi, verze, insalate, cavolfiori, cavoli, cappucci, spinaci, biete, sedano, sedano rapa, porro, zucche, insalate;

Marzo	aglio, cipolla, biete, carote, cicoria, patate, finocchi, insalate, cipolle, sedano, verze, spinaci, zucche, porri;
Aprile	aglio, cipolla, asparagi, biete, carote, finocchi, insalata, patate, carciofi, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, ravanelli
Maggio	aglio, cipolla, asparagi, biete, carote, finocchi, insalata, patate, pomodori, sedano, zucchine, piselli, porri, ravanelli
Giugno	aglio, cipolla, carote, cavoli, cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, fagioli
Luglio	aglio, cipolla, carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, zucche, fagioli,
Agosto	aglio, carote, cavoli, cappucci, cipolle, fagioli, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, insalate, cetrioli, funghi freschi, zucche, fagioli
Settembre	aglio, cipolla, carote, verze, cipolle, patate, pomodori, sedano, insalate, zucchine,
Ottobre	aglio, cipolla, biete, carote, verze, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, sedano, insalate, porri, zucche,
Novembre	aglio, carote, verze, cicoria, cipolle, patate, spinaci, insalate, biete, porri, funghi freschi, zucche
Dicembre	aglio, carote, carciofi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biete, porri

Confezionamento ed imballaggio

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.
Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della Legge 5.8.1981, n. 441 e successive modificazioni.
Le carte o altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.
Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e , se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sottoriportate.
In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.
Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da una eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.
Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale (tele ed imballaggi lignei); per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Tolleranze

Tolleranze qualitative: sarà tollerata l'appartenenza alla categoria immediatamente inferiore a quella richiesta di non oltre il 10% del prodotto consegnato.
Tolleranze di calibro: i prodotti ortofrutticoli, per i quali il calibro è elemento essenziale di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso purché contenuto nel 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati, salvo che per i prodotti venduti alla rinfusa per i quali la differenza di calibro tra il pezzo più grosso ed il pezzo più piccolo non dovrà superare il 20%.
Tolleranze complessive: l'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15% (quindici per cento).

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo

MELE, PERE E UVA

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non dovranno essere grumose; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. e, in ogni caso, non superare i 180 gr.
Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce di muffa, ed essere privi di acini disseccati. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente sul graspo e ricoperti della loro pruina.

AGRUMI (limoni, clementine, mandarini, arance)

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazioni anomale 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, né deformata.
In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 150 gr. ed il calibro non dovrà essere inferiore a 6,5 cm. per le arance, e 5 cm. per i mandarini
Non sono ammessi limoni trattati artificialmente con difenile.

PESCHE, SUSINE, ALBICOCCHE, CILIEGIE.
Pesche: non dovranno superare il peso di 150 gr.
Susine: dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà.
Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.
Ciliegie: dovranno essere provviste di peduncolo.

RADICI, TUBERI E BULBI
Carote: dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, non germogliate, nè legnose o biforcate, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza , è fissato in 40 mm. ed il peso in 150 grammi.
Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo. Non devono essere trattate con raggi gamma.
Cipolle: i bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale. Non devono essere trattate con raggi gamma.

FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE
Cavoli verza e cappucci: dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300 e dovranno presentarsi ben serrati.
Spinaci: per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.
Lattughe, indivie, scarole: i cespi non dovranno essere aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.
Sedano: deve essere :
- sano, cioè privo di attacchi di parassiti animali, fungini o battericidi;
- consistente e turgido, ovvero senza traccia di avvizzimento;
- integro e pulito, in particolare privo di terra;
- esente da danni provocati dal gelo;

Radicchio: la radice dovrà essere tagliata con taglio netto. I cespi, inoltre, dovranno essere ben sviluppati e consistenti.

ORTAGGI A FIORE
Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, compatte , di diametro minimo di 11 centimetri, di colore bianco o bianco avorio.
Carciofi: le brattee centrali dovranno essere ben serrate ed il gambo non dovrà presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FRUTTI E SEMI
Pomodori: dovranno avere la polpa consistente e pochi semi, essere sani, avere aspetto fresco e sapore gradevole.
Zucchine: dovranno avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.
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. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7.
Fagiolini: i baccelli dovranno essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.
Piselli: devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala, turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.
Fagioli: devono essere sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala, turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

LEGUMI SECCHI (fagioli piselli, ceci, lenticchie)

I **legumi** devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;
- uniformemente essiccati.

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

Caratteristiche generali:

Per la definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. mod.).

Tutte le carni devono essere di classe A.

Le carni utilizzate debbono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta.

I tagli di pollame debbono essere: integri, tenuto conto della presentazione, puliti, esenti da ogni elemento estraneo visibile da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi, di conformazione buona, carne soda e di spiccata lucentezza, di colore bianco rosa (petto), di colore castano (arti posteriori), priva di edemi ed ematomi, con sottile strato di grasso a ricoprire il petto.

Le carni debbono provenire da animali allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta normativa. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità dell'allegato I, capitolo XII del citato D.P.R. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici ed essere stati allevati a terra.

Confezione ed imballaggio.

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata ed una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I prodotti utilizzati per il confezionamento ed imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le cosce, i petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti in film trasparente.

Etichettatura

Sulle singole confezioni debbono essere riportate direttamente o su etichette inamovibili, le seguenti indicazioni, indelebili e facilmente visibili: denominazione di vendita, stato fisico del prodotto, denominazione e sede della Ditta produttrice, data di scadenza con la dicitura "da consumarsi entro", data di confezionamento, una dicitura che consenta di identificare il lotto del prodotto, peso netto, modalità di conservazione, riproduzione del bollo sanitario riportante il nr. di identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e /o il sezionamento oppure il confezionamento.

Tipologia prodotti:

- ***cosce di pollo***: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.
- ***petto di pollo***: (con forcella): petto senza pelle con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.
- ***fesa di tacchino***: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

UOVA di GALLINA (provenienti da produzione biologica).

Caratteristiche generali.

Dovranno essere di produzione nazionale, provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo, di qualità A Extra (extra fresche) e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature e pulito; alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria non dovrà superare l'altezza di mm. 6;

- l'albume dovrà essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa , esente da corpi estranei ;
- il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, in posizione centrale, ben separato dall'albume, esente da corpi estranei

Immerso in un recipiente pieno d'acqua, l'uovo dovrà adagiarsi sul fondo in posizione orizzontale (indice di freschezza).

Confezione ed imballaggio

Le caratteristiche e la commercializzazione delle uova dovranno corrispondere alla normativa vigente ed a quella CEE.

In particolare le uova dovranno essere consegnate negli appositi contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nella L. 03.05.1971, n. 419, riportando all'esterno del contenitore la categoria, il peso, la data di imballaggio e la durata minima.

OLI ALIMENTARI (provenienti da produzione biologica).

Confezione ed imballaggio

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti: conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

OLIO D'OLIVA EXTRA - VERGINE

Caratteristiche generali.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dall'olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo" e con caratteristiche rientranti nei limiti di cui alla G.U. n. 81/91.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Caratteristiche generali.

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35. Da utilizzare solo per i fritti.

SALUMI

Caratteristiche generali

Dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con carni di prima qualità
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi)
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura

La stagionatura dei salumi deve 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.

Confezionamento ed imballaggio

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a

norma del D. Lgs. n. 537/92 e successive modifiche ed essere etichettati in conformità al D. L. n109/92. Sulla confezione deve essere inoltre riportata la data di produzione e il bollo dello stabilimento di produzione. Il bollo sanitario deve corrispondere a quello riportato sulla bolla di consegna.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di coscia del peso medio di 5 Kg , dichiarato non addizionato di polifosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M.31/3/1965 e successive modificazioni e D.M.28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al D.Lgs.n°537/92 e successive modifiche.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

- la fetta deve esser compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

PANE FRESCO (proveniente da produzione biologica).

Caratteristiche generali

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

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole entro le ore 10, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 31 marzo 1973 e successive integrazioni.

Pane di provenienza biologica

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, confezionato con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate, di grossa pezzatura, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Prodotto con le farine di grano tenero tipo "0". Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa, previste dalla legge 580/67 artt. 7-9.

Gli ingredienti devono essere: farina tipo "0" biologica, acqua, sale marino, lievito naturale. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, la mollica deve essere morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e modifica del D.M. 25 giugno 1981, D.M. 26 aprile 1993 nº 220; in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura come da art. 26 della L. nº 580 del 4 luglio 1967.

PANE INTEGRALE E SEMINTEGRALE DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Si intende quel prodotto derivato da frumento coltivato con metodi naturali, costituito dalla farina integrale o semintegrale di provenienza biologica certificata, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Le farine integrale e semintegrale devono presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- ceneri: minimo 1.40% - massimo 1.60% su s.s.

- cellulosa: 1.60%
- glutine secco: 10%.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, nè di inquinanti ambientali e delle acque irrigue. Entrambi i prodotti non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.
Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina bianca addizionata di crusca, il valore nutritivo del pane integrale ottenuto con quest'ultimo sistema è del tutto analogo a quello del pane bianco e così pure il suo comportamento dopo l'acquisto, cioè diventa raffermo nel giro di un giorno. Deve essere ottenuto con farina biologica macinata con mulini a pietra, deve essere panificato con lievito acido o lievito di birra che rende la pasta del pane più compatta e umida ed è conservabile più a lungo. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al regolamento CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto.

PANE SPECIALE (proveniente da produzione biologica)
Per pane "speciale" deve intendersi il pane con olive, noci o uvetta, ecc. da somministrarsi a merenda come da menù allegati. Il pane deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. del 30 novembre 1998 n° 502 e dalla specifica normativa di riferimento per le produzioni biologiche.

PASTA PER PIZZA
Preparata con sfarinati di grano acqua lievito e sale. Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti a soli fini igienici.

PASTA E SFARINATI (provenienti da produzione biologica escluse le torte).

Formati richiesti
Dovranno essere resi disponibili tutti i formati previsti dal menù e comunque tutti quelli richiesti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
Prodotta con le modalità previste dalla Legge devono possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa, Legge n° 580/67 titolo IV art. 28 e 29 e successive modifiche, legge n° 440 del 8 giugno 1971.
La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.
I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.
La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura e dopo la quale deve presentarsi al dente con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo.

Confezione ed imballaggio
Il confezionamento deve essere effettuato ai sensi del D. Lgs. n° 109, 27 gennaio 1992, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti.

FARINA BIANCA (proveniente da produzione biologica)
Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente.
Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive modifiche D.M. n° 172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.
Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D. Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992.
Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

FARINA DI MAIS BIANCA E GIALLA (proveniente da produzione biologica)
Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE nº 2092/91). Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".
Le confezioni dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal

D. Lgs. 27.01.1992, n. 109.

FARINA DI FRUMENTO (proveniente da produzione biologica)
Prodotto integrale, tipo "2" (semi-integrale), tipo "0" (setacciata) macinata a pietra, per preparare salse, dolci, scaloppine e primi piatti.
La farina deve presentare l'indicazione del metodo biologico di produzione e non deve presentare residui di prodotti chimici di sintesi (regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni). La farina deve essere documentata con l'etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio produttori riconosciuti, o con la presentazione di un certificato di analisi di prodotto.
La farina deve ottemperare alla legge 580/67 e ai D.L. n° 109/92 e 77/93.
Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici

RISO (provenienti da produzione biologica)

Caratteristiche generali
Deve essere della qualità superfino e fino ribe parboiled e corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980.
La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinate con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958 e successive modifiche (L. 586/62).
Deve essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1a qualità secondo quanto previsto da legge n° 325/58 e successive modifiche
Deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.
Deve resistere alla cottura per almeno 15 min senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.
Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Confezione ed imballaggio
Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto, e con le indicazioni previste dalla normativa vigente.
Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto e con le indicazioni previste dalla Legge 18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

RISO SEMINTEGRALE O SEMILAVORATO (provenienti da produzione biologica)
Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria riso. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

PRODOTTI ITTICI

Caratteristiche generali
Il pesce deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D. Lgs. 531/92, deve essere di buona qualità, surgelato e/o congelato, preparato da pesci freschi e commestibili, accuratamente pulito, mondato, privo di lische, cartilagini, pelle, esente da corpi estranei, senza ghiaccio in superficie, di consistenza soda.
Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né presentare sostanze inquinanti o derivanti da cattive tecniche di conservazione.
Le confezioni devono esser conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative.
La catena del freddo non dovrà aver subito interruzioni sino alla consegna presso i magazzini dell'Azienda.
Il pesce surgelato deve essere di ottima qualità, deve essere stato sottoposto ai prescritti controlli sanitari ed igienici per la vendita secondo i D. L.vi 531/92 e 524/95.

Tipologia
Il pesce deve corrispondere ai tipi merceologici sotto indicati:
- nasello o merluzzo, platessa (filetti o bastoncini)
- sogliola (filetti)

Bastoncini (nasello/merluzzo): Dovranno essere impanati con pangrattato, non pre - fritti, privi di additivi, con aggiunta di soli oli vegetali, con merluzzo in filetto non sbriciolato.

Filetti di nasello, merluzzo, platessa, sogliola: i filetti non dovranno presentare corpi estranei, residui di sangue (coaguli, ematomi), pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione normale/bruciatura da freddo, attacchi parassitari.

Il prodotto dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D. Lgs. 531/92. L'odore dovrà essere gradevole e divenire apprezzabile dopo avere portato il pesce alla temperatura di 15/20° C.

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Caratteristiche generali

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n° 2033 e successive modificazioni: R.D.L. n° 1177 del 15 maggio 1938, D.P.R. n° 54 del 27 gennaio 1997. I formaggi di "origine" e "tipici" devono corrispondere alle disposizione previste dalla L. n° 125 del 10 aprile 1954, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955, D.P.R. n° 667 del 05 agosto 1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953.

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

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, nè colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; nè essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il trasporto deve avvenire a +0/+4°C per i formaggi freschi o ricotta in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da consegnare deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42).

La composizione chimica del formaggio Reggiano deve essere la seguente:

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

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

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

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

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 deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

ROBIOLA
Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.
Il formaggio deve:

- 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.

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

RICOTTA
Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza. Si richiede che la ricotta abbia additivi conservativi assenti, con unica eccezione per l'acido citrico.
Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

MOZZARELLA
Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da g 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 250.
Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.
Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

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

PANNA
Panna fresca pastorizzata da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n°250/98)
Confezioni in tetra Brik asettico da 500 mL o da 200 mL.

BURRO
Le modalità di produzione la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. 23.12.1956, n.1526 e successive modificazioni. In particolare, il burro non deve avere contenuto di materia grassa inferiore all'82%. Esso deve risultare fresco non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun

modo alterato, non deve avere sapore rancidi né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Non deve essere salato, né contenere agenti di conservazione, materie coloranti, né aggiunte di altri grassi, di fiorito, di olio di semi, di amido od altre sostanze. Il trasporto e la conservazione dovranno avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a temperature comprese tra +1° e +6°C.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO

Produzione e caratteristiche dovranno risultare conformi a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97. In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) ed alla temperatura di +4°C . Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 giorni da quello della data di confezionamento.

CARNI

CARNI BOVINE REFRIGERATE

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Le carni dovranno appartenere a capi bovini giovani di produzione nazionale e di età massima 18 mesi.
Le carni consegnate dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (D. L.vo 286/94, D.M. 25/11/95, D. L.vo 109/92).
Le carni debbono essere di grana fine o quasi fine, tessuto adiposo esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distinto tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza solida e pastosa e tessitura abbastanza compatta. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, privi di ossa rotte sporgenti, privi di coaguli ed ematomi.
Le carni debbono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62 e del D. Lgs. 286/94 e successivi aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dovranno provenire esclusivamente da allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono possedere ottime caratteristiche microbiologiche. Devono essere prive di sostanze ed attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici, ecc.) e di sostanze estrogene o sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana come definito dalla direttiva CEE n. 86/469 e s. m.
Le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.
La merce dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore bruno che vira al rosso vivo entro 30 minuti dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di echimosi, coaguli sanguigni, peli. Il liquido di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Lo stoccaggio della carne bovina destinata ad essere confezionata sottovuoto per la fornitura deve essere effettuato in locali frigoriferi permanentemente tenuti ad una temperatura inferiore od uguale a + 2° C.
Durante le operazioni di sezionamento e di confezionamento la temperatura interna della carne non deve mai oltrepassare i + 6°C. Subito dopo il confezionamento il prodotto deve essere immesso nei depositi frigoriferi nei quali la temperatura interna delle singole confezioni deve rimanere inferiore od uguale a + 2° C fino alla spedizione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente sia per composizione che per prove di migrazione. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento. Al momento della consegna non è ammessa la presenza di abbondante sierosità nelle confezione, a maggior garanzia della frollatura e freschezza dei tagli.
Le seguenti indicazioni indelebili facilmente visibili e chiaramente leggibili devono essere riportate su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile e in maniera tale da non consentirne la riutilizzazione sulle confezioni sottovuoto destinate ad essere utilizzate per la confezione dei pasti:

- denominazione del prodotto,
- stato fisico – fresco,
- termine minimo di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro" seguito dalla data (giorno, mese, anno),
- modalità di conservazione,
- data di produzione,
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di produzione e confezionamento,
- nome , ragione sociale del macellatore/confezionatore,
- numero di riferimento o codice di riferimento che evidenzi il nesso tra le carni e l'animale,
- numero di approvazione del macello e stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione recante le parole "Macellato in Italia, numero di approvazione ...",
- numero di approvazione del laboratorio di sezionamento e Stato in cui è situato lo stesso impianto ed indicazione "Sezionato in Italia, numero di approvazione..."
- Stato di nascita: Italia,
- Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso: Italia,
- Stato in cui ha avuto luogo la macellazione: Italia.

Inoltre, per tutte le partite di carne consegnate che provengono dalla stessa azienda di allevamento dovrà essere consegnata agli uffici (anche mediante fax) una dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.
Si intendono comunque richiamate, le disposizioni di cui al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601/2000 riportante indicazioni sull'etichetta obbligatoria delle carni bovine nonché termini e modalità di applicazione supplementari per consentire l'attività degli operatori e delle organizzazioni che intendono fornire informazioni facoltative sulle proprie carni bovine.
Il trasporto e la commercializzazione dovrà avvenire nel rispetto delle normative vigenti e delle modalità di seguito indicate:
I prodotti porzionati e confezionati sottovuoto devono essere trasportati ad una temperatura compresa tra 0° e + 3° C. il termine minimo di conservazione, indicato in etichetta, sotto la responsabilità del produttore dovrà essere inferiore a due settimane dalla data di confezionamento. É fatto assoluto divieto di trasportare promiscuamente prodotti refrigerati e congelati e/o surgelati. Il trasporto contemporaneo può avvenire utilizzando un automezzo in cui siano predisposti settori separati mediante paratie tali da garantire temperature differenziate.

CARNI SUINE REFRIGERATE

Caratteristiche generali ed organolettiche.

Devono essere di 1° qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre:

- provenire da animali adulti di allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento).
- essere accompagnate da una certificazione di provenienza
- presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Confezione, imballaggio, etichettatura e trasporto.

Le carni dovranno essere fornite in confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici che porzionate e presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.
I tagli anatomici da cui dovranno provenire sono: lonza, carrè e polpa di coscia.
I tagli devono essere privi di grasso di copertura, avere uno stato fisico di refrigerazione (2-4°C) , presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura.
La carne deve essere confezionata sottovuoto con etichettatura che dovrà riportare: la ditta produttrice, la

data di confezionamento, la data di scadenza e tutte le altre diciture obbligatorie per legge.

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

PREPARATO PER BRODO VEGETALE GRANULATO O IN POLVERE
Devono essere conformi al D.P.R. 30.05.63, n 567.
Dovrà contenere estratti vegetali per un minimo del 5%, essere privo di grassi aggiunti, di sale e di glutammato di sodio.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA:
Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 1/8/90, n. 255

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)
Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)
Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ALIMENTI CONSERVATI

Le confezioni dei prodotti in scatola dovranno avere i seguenti requisiti:
- non dovranno essere ammaccate, arrugginite;
- non dovranno presentare rigonfiamenti.

POMODORI PELATI TIPO "SAN MARZANO" (proveniente da produzione biologica)
Devono corrispondere ai requisiti previsti dalla L.10.3.1969 n°96 dal D.P.R. 11.04.1975, n° 428.
I frutti si devono presentare sani, interi, freschi, maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza; inoltre non devono avere subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura.
Devono essere di qualità superiore e (art.2 D.P.R.n°428/1975) ed in quanto tali il loro peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto.
I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R.n°777/1982, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

POLPA E PASSATO DI POMODORO (proveniente da produzione biologica)
Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato, deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di aditivi (L. 96/69) privi di larve di parassiti e alterazioni di natura parassitaria, privi di sapori ed odori sgradevoli e marciume interno. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5% come da disposizioni vigenti.

PRODOTTI DIETETICI

Tutti i prodotti dietetici eventualmente utilizzati (per diete speciali ecc.) dovranno corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.L. 27.01.1992 n.111.
I prodotti dietetici, in particolare, dovranno riportare in etichetta l'indicazione del tenore in nutrienti presenti (carboidrati, proteine, grassi) e il valore energetico in Kilocalorie (kcal) e in kilojoules (kj) per gr.100 o ml.100 di prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI (provenienti da produzione biologica)

Caratteristiche generali
Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, non sono consentite aggiunte di additivi. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità. Le materie dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materie di alimenti ed essere fresche, sane, ed in buone condizioni igieniche, atte a subire al congelazione, in modo tale che il prodotto finito risponda alle condizioni previste dalle norme di legge. Dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento, che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di congelazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, ed in condizioni igieniche ottimali.
Tutti i prodotti:

- dovranno avere al momento della consegna una validità residua di almeno tre mesi,
- dovranno essere accuratamente mondati e tagliati;
- non dovranno presentare colorazioni anomale, sostanze o corpi estranei, insetti, larve o tracce di infestazione da roditori;
- non dovranno essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate, spezzate, rotte, molli, decolorate o macchiate, avvizzite, fatte salvo le tolleranze specifiche;
- non dovranno individuare fisiopatie, attacchi fungini, attacchi da insetti o malformazioni;
- dovranno essere non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non dovrà essere legnosa o apparire spappolata.
- Dovranno essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo quanto previsto dal D. Lgs. 27.01.1992, n. 110.

PISELLI SURGELATI

Le varietà devono essere quelle specifiche per la surgelazione. I piselli surgelati devono avere le seguenti caratteristiche:

- Colore: verde intenso;
- Calibro: medio
- Sapore: caratteristico del prodotto fresco, privo di sapori estranei e retrogusto.

Il prodotto dovrà essere preparato da piselli maturi ed interi, che dovranno essere il più possibile uniformi.

grani chiari e gialli (piselli scoloriti)	non superiori al 2%
grani difettosi	non superiori al 5%
frammenti di pisello	non superiori al 5%
corpi estranei vegetali	non superiori al 2%
piselli extra calibro	non superiori al 5%
corpi estranei non vegetali	assenti

SPINACI IN FOGLIA SURGELATI

Gli spinaci surgelati devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane, pulite, carnose e dai gambi teneri di piante di spinaci al giusto grado di maturazione, con assenza di foglie gialle.
In particolare, devono possedere le seguenti caratteristiche:

Colore:	verde brillante, praticamente uniforme, caratteristico della varietà
Sapore:	caratteristico del prodotto fresco
Consistenza:	carnosa

Tolleranze:

Foglie gialle / brune / danneggiate:	quelle foglie che presentano scoloriture, imbruniture e segni evidenti di attacco da insetti o malattia. Complessivamente le foglie scolorite, imbrunite o danneggiate non devono superare il 3%
Radici:	devono essere assenti.
Erbe estranee:	sono le parti vegetali di colore verde non appartenenti alla pianta dello spinacio, la cui presenza non influenzi in maniera determinante il gusto e l'aspetto del prodotto. Non devono superare il 2%.
Gambi:	si considerano difettosi quelli superiori a 5 mm. Non devono comunque superare il 5%.
Insetti:	Assenti.
Corpi estranei:	Assenti.
Sabbia e terra:	Assenti.
Acqua trattenuta:	l'acqua sgocciolata, dopo scongelamento, non deve superare il 5%.

MINESTRONE CON ALMENO 10 VERDURE

Il prodotto deve essere pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti ed altri frammenti. Non deve contenere né coloranti, né conservanti. La composizione deve essere riportata nell'offerta e deve comprendere almeno 10 verdure. Per le caratteristiche si richiamano le specifiche delle singole verdure.