

COMUNE DI VICENZA
SETTORE SERVIZI SCOLASTICI ED EDUCATIVI

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI**

ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017- 2017/2018

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

(gara n. 5610360)

C.I.G. LOTTO 1 = 5769279FA0

C.I.G. LOTTO 2 = 5769299026

C.I.G. LOTTO 3 = 576932124D

C.I.G. LOTTO 4 = 5769334D04

C.I.G. LOTTO 5 = 5769343474



ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2014/2015-2015/2016- 2016/2017- 2017/2018 in tutte le sue fasi e specificatamente:

- a) l'organizzazione, la gestione, la preparazione, il trasporto, la consegna dal lunedì al venerdì di un pasto giornaliero ai bambini e insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Vicenza (di seguito denominato "il Comune") secondo il calendario scolastico;
- b) la somministrazione dei pasti con proprio personale;
- c) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovagliette monouso, bicchieri e quant'altro necessario alla consumazione del pasto (fatto salvo quanto meglio specificato all'art.12.2)
- d) la pulizia e la sanificazione dei locali adibiti al servizio di mensa, ivi compresi i locali di porzionatura;
- e) l'appalto si divide in 5 lotti:
LOTTO 1 scuole primarie e secondarie appartenenti agli istituti comprensivi nn. 1, 3, 6.
LOTTO 2 scuole primarie e secondarie appartenenti agli istituti comprensivi nn. 2, 4.
LOTTO 3 scuole primarie appartenenti agli istituti comprensivi nn. 5, 10.
LOTTO 4 scuole primarie appartenenti agli istituti comprensivi nn. 7, 11.
LOTTO 5 scuole primarie e secondarie appartenenti agli istituti comprensivi nn. 8, 9.
- f) l'eventuale sola somministrazione dei pasti con proprio personale nelle scuole dell'infanzia statali di ciascun Istituto Comprensivo indicato nei lotti sopra citati, qualora se ne rilevasse la necessità (riguarda la somministrazione di pasti prodotti e veicolati direttamente dal servizio comunale di ristorazione scolastica riportati in calce).

Inoltre si precisa che, qualora l'Amministrazione comunale non dovesse prevedere più il servizio di mensa o per mancanza delle risorse necessarie o per mancanza di richieste da parte delle scuole, si riserva la facoltà di sospendere parzialmente o totalmente il servizio stesso, senza alcun onere a carico del comune e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e/o pretese di natura economica.

ARTICOLO 2 – UBICAZIONE TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

I dati necessari a rilevare la tipologia e la quantità dei servizi, suddivisi per i relativi lotti, sono riportati in calce al presente capitolato, e sono stati redatti sulla base dei pasti richiesti settimanalmente nell'anno scolastico 2013/2014.

ARTICOLO 3 – IMPORTI E NUMERO PASTI

3.1 - L'importo stimato complessivo per la prima annualità del contratto ammonta ad € 1.699.924,17 di cui € 7.468,84 riferito agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e € 60.513,90 riferiti ai pasti adulti non soggetti a ribasso. Per i successivi anni l'importo previsionale complessivo è calcolato in € 1.538.461,99, con una flessione di circa il 10% relativa alla prevista quantificazione della diminuzione del numero dei pasti.

La previsione del numero di pasti per il primo anno: per i lotti da 1 a 5 ammonta a n. 373.442 alunni e n. 23.443 docenti ed è calcolata sulla base di 35 settimane. Per gli anni successivi è prevista una flessione del numero dei pasti.

3.2 - Il prezzo unitario di un pasto per ciascun lotto, si considera omnicomprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere previsti nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

L'importo soggetto a ribasso d'asta riguarda il pasto alunno

Gli importi non soggetti a ribasso d'asta sono riferiti:

- pasti docenti;

- oneri per la sicurezza da rischi di interferenza, esplicitati nel Duvri in calce e quantificati nella tabella che segue.

3.2.1 - TABELLA LOTTI SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE

N.Lotto	N.pasto annuo alunni	A			B		Importo complessivo A+B con oneri sicurezza
		Importo annuo soggetto a ribasso (€ 4,37 a pasto alunno)	Importo annuo non soggetto a ribasso per oneri sicurezza (€ 0,02 a pasto alunno)	n. pasti annuo docenti	Importo annuo non soggetto a ribasso (€ 2,56 0 a pasto docenti)	Importo annuo non soggetto a ribasso per oneri sicurezza (€ 0,02 a pasto docente)	
1	62.331	€ 272.386,47	€ 1.246,62	3.510	€ 8.985,60	€ 70,20	€ 282.688,89
2	67.348	€ 294.310,76	€ 1.346,96	5.960	€ 15.257,60	€ 119,20	€ 311.034,52
3	59.480	€ 259.927,60	€ 1.189,60	4.065	€ 10.406,40	€ 81,30	€ 271.604,90
4	109.962	€ 480.533,94	€ 2.199,24	5.295	€ 13.555,20	€ 105,90	€ 496.394,28
5	74.321	€ 324.782,77	€ 1.486,42	4.625	€ 11.840,00	€ 92,50	€ 338.201,69
tot.	373.442	€ 1.631.941,54	€ 7.468,84	23.455	€ 60.044,80	€ 469,10	€ 1.699.924,28

3.3 - Il numero dei pasti riportato nella tabella 3.2.1 è puramente indicativo ed è stimato sulla base dei dati consuntivi riferiti alla settimana tipo dell'anno 2014; il Comune corrisponderà soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente consumati e non garantisce un numero minimo di pasti per tutta la durata dell'appalto.

Il numero dei pasti, i giorni settimanali di mensa e le sedi, potranno subire variazioni in aumento o diminuzione; analogamente potrà subire variazioni anche la modalità di distribuzione; tutte le variazioni rispetto alle previsioni non dovranno comportare oneri aggiuntivi per il Comune.

ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO E PERIODO DI PROVA

4.1 - L'appalto del servizio avrà durata per gli anni scolastici 2014/2015-2015/2016-2106/2017-2017/2018 a decorrere dalla data di inizio del servizio, presumibilmente fissata per il 20/09/2014.

4.2 - I primi tre mesi di servizio avranno comunque valore di prova. Qualora l'appaltatore ricorra in tre penali, come indicate all'art. 15, durante il periodo di prova, si verifica la fattispecie di prova negativa. In tal caso è facoltà insindacabile del Committente interrompere il rapporto con l'Impresa alla scadenza del periodo di prova. In caso di esito negativo della prova il contratto deve considerarsi risolto a tutti gli effetti senza che l'Impresa possa vantare alcun compenso o diritto di sorta, salvo quelli spettanti per il servizio effettivamente svolto, fatte salve le penali previste all'art. 15.

Rimane peraltro in obbligo all'Impresa stessa, nel caso di esito negativo della prova, di proseguire, su richiesta del Committente, nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di sessanta giorni.

In questo lasso di tempo il Committente potrà decidere l'indizione di una nuova gara, oppure l'affidamento del servizio all'Impresa seconda classificata, purché non già esclusa in altro lotto per non superamento del relativo periodo di prova. Anche la nuova Impresa aggiudicataria dovrà osservare il periodo di prova e si terranno le stesse procedure ed obblighi indicati nei commi precedenti.

4.3 - In caso di esito negativo della prova relativa ad uno o più lotti il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto per tutti i rimanenti lotti assegnati alla stessa ditta.

ARTICOLO 5 - TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI

5.1 - FORNITURA PASTI

Il servizio consisterà nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella preparazione dei pasti confezionati in mono o multi porzione, secondo le indicazioni della stazione appaltante, nel trasporto in legame caldo-fresco e consegna alle scuole dove avverrà la somministrazione (satelliti di distribuzione).



I pasti preparati giornalmente presso il centro cottura dell'appaltatore, saranno trasportati in legame caldo-fresco con mezzi idonei, in appositi contenitori termici, secondo le normative vigenti. Dette modalità dovranno garantire il mantenimento della temperatura $>70^{\circ}\text{C}$ per le pietanze calde e $< 10^{\circ}\text{C}$ per quelle fredde. I pasti dovranno essere somministrati in mono o multi porzione in ciascuna scuola secondo quanto riportato nella tabella in calce al presente capitolato.

La modalità di somministrazione (mono e multi porzione) indicata nella tabella sopra citata potrà subire variazioni nel corso della durata dell'appalto, senza che ciò comporti aumento di costi.

5.2 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Per tutti i plessi scolastici l'Appaltatore dovrà sostituire e/o integrare, dove necessario, anche le attrezzature accessorie alla somministrazione ora presenti nelle scuole e di proprietà del Comune: caraffe in plastica resistente, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per il pane, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), saliere, strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare), portarotoloni per la cucina e relativo portasapone assicurandone l'installazione, materiali che rimarranno di proprietà del Comune. I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

E' a carico della ditta fornire, al proprio personale addetto alla somministrazione dei pasti, adeguato abbigliamento anche per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione. Tutto il personale addetto alla somministrazione dovrà avere frequentato il corso di formazione previsto dalla legge regionale n. 41/2003 in sostituzione dell'ex libretto sanitario. Lo stesso personale dovrà inoltre compilare regolarmente in tutte le sue parti il programma di autocontrollo previsto dal piano HACCP della ditta appaltatrice.

5.3 MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

Il personale dell'Appaltatore che verrà impegnato nel servizio di somministrazione dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

Nell'espletamento del servizio affidato il personale dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale non docente e docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

L'Appaltatore potrà eventualmente utilizzare personale con contratto interinale per sostituzioni temporanee del proprio personale.

Per ogni refettorio il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti deve rispettare un rapporto massimo di 1:60.

Il personale dell'appaltatore dovrà garantire la migliore esecuzione del servizio richiesto ed in particolare assicurare:

- il ricevimento dei pasti;
- la predisposizione dei refettori;
- la preparazione dei tavoli;
- lo scodellamento e la somministrazione;
- la pulizia, sanificazione e il riordino dei tavoli dopo i pasti;
- il lavaggio, sanificazione e il riordino delle attrezzature;
- la gestione dei rifiuti.

Si precisa che resta a carico del personale della scuola la pulizia e la sanificazione dei pavimenti dei locali mensa e distribuzione, spogliatoi e servizi del personale addetto.

In caso di turnazione ravvicinata delle classi nel refettorio (doppi o più turni), si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igienico-sanitarie per il consumo del pasto tra un turno e l'altro. Il personale provvederà alla distribuzione dei pasti veicolati dal centro cottura ai refettori interni e al loro trasporto ai refettori interni.

5.3.1 L'eventuale servizio di distribuzione per le scuole dell'infanzia prevede l'esecuzione di tutti i compiti sopraelencati e in aggiunta il servizio di distribuzione della merenda comprensivo, quando il menù lo prevede, della sbucciatura della frutta.

5.4 PRESCRIZIONI PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI:

- a. indossare una camicia chiara sempre pulita e decorosa;
- b. togliere anelli, bracciali e ori in genere;
- c. lavare accuratamente le mani;
- d. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua, fatto salvo quanto meglio esplicitato all'art.12.2.
- e. procedere alla somministrazione solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola;
- f. osservare nella somministrazione dei cibi le quantità indicate nella tabella dietetica;
- g. controllare scrupolosamente la somministrazione dei pasti ai bambini con dieta speciale;
- h. ritirare i piatti sporchi tra primo e il secondo piatto e tra il secondo piatto e la frutta o il dessert;
- i. condire le pietanze direttamente nel contenitore evitando di mettere in tavola olio, aceto, sale;
- j. servire il pane solo dopo la consumazione del primo piatto;
- k. eseguire la somministrazione mediante carrello su cui sono disposti i piatti di monoporzione, che saranno aperti solo al tavolo, o i contenitori per la multiporzione;
- l. per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure crude potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso il personale dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio;
- m. nelle scuole dove si realizza il progetto Zero rifiuti in mensa, al momento della porzionatura del cibo nel piatto, effettuano un controllo sull'eventuale presenza di tracce di sporco sui lunch box, qualora dovessero riscontrare che le stoviglie riutilizzabili si presentano sporche provvedono alla sostituzione delle stesse con stoviglie a perdere;
- n. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la somministrazione, per evitare l'abbassamento della temperatura dei piatti caldi o innalzamento della temperatura per i piatti freddi;
- o. utilizzare utensili adeguati per la somministrazione dei pasti;
- p. per la somministrazione delle diete speciali utilizzare utensili specificatamente dedicati e contrassegnati, avendo l'accortezza di tenerli separati dagli altri alimenti e utensili;
- q. somministrare la frutta fornita già lavata o il dessert dopo la consumazione del piatto portante;
- r. dopo che i bambini hanno lasciato i refettori, provvedere alla sanificazione del materiale utilizzato ed al riassetto del locale con prodotti ed attrezzi forniti dall'Appaltatore.

Potrà essere richiesta, inoltre, l'eventuale sola somministrazione dei pasti con proprio personale nelle scuole dell'infanzia statali di ciascun Istituto Comprensivo indicato nei lotti sopra citati, qualora se ne rilevasse la necessità (riguarda la somministrazione di pasti prodotti e veicolati direttamente dal servizio comunale di ristorazione scolastica secondo i numeri riportati nella tabella in calce).

5.5 ORARIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Per i lotti da 1 a 5 di norma i pasti vengono distribuiti fra le ore 12,30 e le ore 12,40.

Variazioni d'orario di distribuzione possono essere disposte dal Dirigente Scolastico. Il numero indicativo dei pasti da distribuire e dei locali adibiti a refettorio sono rilevabili dalla tabella riportata in calce al presente capitolato.

5.6 MENÚ: VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero è indicato all'art. 26 e rispondente alle tabelle dietetiche che riportano l'apporto calorico per ogni singolo piatto indicato. Il menù deve essere sempre esposto all'ingresso della sala mensa e alla bacheca generale degli avvisi per le famiglie in ciascuna scuola.

In occasione del Natale, della Pasqua e a fine anno scolastico la ditta è tenuta, in accordo con le scuole, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale, senza che ciò comporti aumento di oneri per il Comune.



In occasione di gite scolastiche o per particolari attività promosse dalla scuola, potranno essere richiesti cestini da viaggio individuali, avendo cura di assicurare la fornitura di alimenti idonei per i bambini con diete speciali o per motivi religiosi.

5.7 Per gli alunni a dieta speciale sanitaria (per allergia o intolleranza alimentare) per motivi di salute dovranno essere formulati, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

Per motivi religiosi e filosofici dovranno essere consegnati i pasti alternativi indicati nel menù.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà fare riferimento alla scheda prodotto alimenti per celiaci, di seguito riportata che indica quali siano gli alimenti sicuri, (o inserimento nel prontuario AIC o logo "spiga sbarrata").

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezione monoporzione personalizzate con il nome del bambino, idonee a mantenere le temperature previste.

5.8 In aggiunta all'ordine pasti pervenuto alla ditta attraverso il sistema citycard, l'appaltatore dovrà garantire le ulteriori forniture senza oneri aggiuntivi:

- il 5% di pasti completi in più per ciascun refettorio servito;
- il 10% in più di pasta o riso in bianco (condito con olio extra vergine) per ciascun refettorio servito.

5.9 MODALITÀ DI ORDINAZIONE DEI PASTI

L'ordinazione, con indicazione del numero dei pasti da fornire, perverrà al centro cottura attraverso il sistema citycard. Solo in caso di eccezionali temporanee sospensioni del servizio alla ditta perverrà via fax o telefonicamente l'ordine pasto dalle singole scuole entro le ore 9.30 del giorno di fornitura.

L'Appaltatore dovrà farsi carico di una parte delle spese per la gestione del servizio di prenotazione pasti (city card) ammontante ad € 0,05 a pasto.

Il Comune emetterà relativa fattura una volta all'anno intestata alla ditta, la quale dovrà onorarla entro 60 giorni dal ricevimento della stessa.

5.10 ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre similari.

ARTICOLO 6 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 7 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I pasti devono essere preparati, utilizzando prodotti aventi le caratteristiche merceologiche di seguito specificate e con la scrupolosa osservanza della tabella dietetica in calce al presente capitolato. I pasti per gli adulti che operano all'interno della scuola sono gli stessi per tipologia, qualità e quantità di quelli forniti agli alunni: piatto portante e frutta.

Gli alimenti devono essere conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico nonché di qualità genuina garantita.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari riportate di seguito. Preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale e locale, chilometro zero/filiera corta, alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali, es. Alimentinsalute e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n°6 del 01/03/2002) inoltre dovrà essere data comunicazione da parte dell'Appaltatore agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.



ARTICOLO 8 – SCHEDE PRODOTTI

Esistono, per alcuni prodotti, peculiari elementi di criticità che andranno gestiti con attenzione (vedi articolo 10). In tali schede si evidenziano le problematiche di più significativo interesse, analiticamente trattate per gruppi di derrate di più comune utilizzo.

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana.

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino.

Pesce: va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce devono essere ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti e prefritti).

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggio: utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P..

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, ecc.), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana.

Riso: il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arborio, Vialone, ecc..

Gnocchi: di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati.

Verdure ortaggi: hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quanto sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Purè di patate: preferibilmente preparato con patate fresche.

Frutta: ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.



Pane e prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato.

Latte: utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali.

Dolci: orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati;

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzione". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Bevande: utilizzare acqua potabile di rubinetto.

Aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc.. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato.

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopedico e contenenti olii idrogenati.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):

- sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

- il tonno, al naturale o all'olio di oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

olio extra vergine di oliva (usualmente da preferire);

burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

ARTICOLO 9 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono quelle descritte nelle linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 109 del 27.01.1992, D.lgs 114/2006 Reg EU n. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni (*);
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;

- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l'origine del prodotto (es. ortofrutta, carne bovina), venga data preferenza alle produzioni locali, secondo il criterio dell'accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

(*) si raccomanda che la "shelf-life" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

La normativa comunitaria sull'etichettatura dei prodotti alimentari ha subito negli ultimi anni parecchie modifiche ed integrazioni.

Recentemente sono state emanate le seguenti normative:

- Etichettatura degli alimenti geneticamente modificati: regolamenti n. 1829/2003/CE e n. 1830/2003/CE.

La Regione del Veneto ha emanato la Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002 che all'art. 3, punto 1, lettera a, prevede che devono essere somministrati prodotti non derivati da O.G.M. o che non contengano O.G.M., nelle mense delle strutture prescolastiche e scolastiche, degli ospedali e delle case di cura e di riposo.

- Etichettatura dei prodotti allergenici: il D.L.gs n. 114 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli allergeni.
- Reg. EU n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Reg UE n. 543/2011 sulle caratteristiche qualitative generali dei prodotti ortofruttili.

Dal 1° gennaio 2005 è entrato in vigore il Regolamento n. 178/2002/CE che prevede tra l'altro la rintracciabilità di filiera alimentare.

A tal proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19.11.2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell'ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 01.03.2002.

Tale normativa riguarda anche la ristorazione, tanto più se di natura sociale quale quella Scolastica, Ospedaliera e delle strutture residenziali extraospedaliere.

ARTICOLO 10 - ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI

10.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- 10.1.1 Verdura fresca
- 10.1.1.1 Ortaggi a radice
- 10.1.1.1 Ortaggi a bulbo
- 10.1.1.2 Ortaggi a frutto
- 10.1.1.3 Ortaggi a fiore
- 10.1.1.4 Ortaggi a fusto
- 10.1.1.5 Ortaggi foglia
- 10.1.2 Legumi
- 10.1.4 Erbe aromatiche

10.1.4 Frutta fresca

10.2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- 10.2.1 Latte
- 10.2.2 Burro
- 10.2.3 Formaggio a pasta molle e filata
- 10.2.4 Formaggio e pasta dura
- 10.2.5 Parmigiano Reggiano e Grana Padano
- 10.2.6 Mozzarella
- 10.2.7 Yogurt

10.3. CARNI E SALUMI

- 10.3.1 Carne Bovina
- 10.3.2 Carne suina
- 10.3.3 Carne avicunicola
- 10.3.4 Prosciutto crudo
- 10.3.5 Prosciutto cotto

10.4. PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

- 10.4.1 Farine
- 10.4.2 Pane
- 10.4.3 Pizza Margherita
- 10.4.4 Prodotti da forno confezionati
- 10.4.5 Pasta di semola
- 10.4.6 Pasta all'uovo
- 10.4.7 Riso
- 10.4.8 Orzo perlato
- 10.4.9 Gnocchi freschi e surgelati

10.5. PRODOTTI VARI

- 10.5.1 Pomodori pelati
- 10.5.2 Olio di oliva
- 10.5.3 Olio di semi
- 10.5.4 Tonno sott'olio e al naturale
- 10.5.5 Uova fresche di gallina
- 10.5.6 Uova pastorizzate
- 10.5.7 Zucchero
- 10.5.8 Spezie

10.6. PRODOTTI SURGELATI

- 10.6.1 Pesce surgelato
- 10.6.2 Verdura surgelata

10.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI
Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

10.1.1 VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

ETICHETTATURA

Conforme al Decreto Legge n°306/2002.

ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE

10.1.1.1 Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero
Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate

10.1.1.2 Ortaggi a frutto
Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche

10.1.1.3 Ortaggi a fiore
Cavolfiori, Carciofi

10.1.1.4 Ortaggi a fusto



Finocchi

10.1.1.5 ORTAGGI A FOGLIA

Cavoli, Erbette, Catalogne, Spinaci, Verze, Indivia, Lattuga, Insalata in genere

10.1.2 LEGUMI

Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci

10.1.3 ERBE AROMATICHE

Origano, Alloro, Salvia, Maggiorana, Prezzemolo, Basilico, ecc.

10.1.4 FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997);
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi:

- Mele e pere
- Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche
- Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi)
- Banane
- Actinidia (kiwi)
- Uva da tavola



- Fragole.

10.2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

10.2.1 LATTE

PRODOTTO

- Latte fresco intero pastorizzato.
- Latte fresco parz. scremato pastorizzato.
- Latte fresco pastorizzato di alta qualità.

ASPETTO

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

LIMITI CHIMICO-FISICI

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20°C...non inferiore a 1028

Grasso nel latte:

-intero non inferiore al 3,25%

-parzialmente scremato non inferiore al 1.80%

Residuo secco magro non inferiore a 8,50%

Indice crioscopico inferiore o uguale a - 0,520°C

Prova della fosfatasi negativa

Prova della perossidasi positiva

Acidità inferiore a 1,8%

Antibiotici non rilevabili

ADDITIVI

Assenti.

CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, regolamenti CE n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e regolamento CE n. 1935/2004, sue modifiche ed integrazioni).

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ETICHETTATURA

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia.



In particolare la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:

scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;

scadenza latte fresco alta qualità: 10 giorni dal trattamento termico.

TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della Legge 169/89 e sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n. 327/80), alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C.

(*) si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

10.2.2 BURRO

PRODOTTO

Burro di centrifuga.

ASPETTO

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITIVI

Assenti (è ammesso solo il sale comune).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

10.2.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.).

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto:

- deve essere fornito solo in confezioni originali;
- deve essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

CONSERVANTI

Assenti.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

n° 109 del 27.01.1992, D.lgs 114/2006 Reg EU n. 1169/2011

10.2.4 MOZZARELLA

PRODOTTO

Mozzarella di latte vaccino.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

CONSERVANTI

Assenti.

IMBALLAGGIO

Confezioni da:

- 125 g. sgocciolato o nominale
- 250 g. sgocciolato o nominale con liquido di governo.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.2.5 FORMAGGI A PASTA DURA

PRODOTTO

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg..

TIPOLOGIA



I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

CONSERVANTI

In conformità a quanto previsto dal D.M. del 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.2.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO

PRODOTTO

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.
Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

ASPETTO

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg 24.

Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.

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

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.

Spessore crosta circa mm 6.

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

ADDITIVI

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Maturazione naturale nella zona di produzione.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano"; devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

IMBALLAGGIO

- Forme intere.

- Porzionato (sottovuoto).

- Porzioni da g 25 circa.

- Porzioni da g 5 grattugiato.

ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO:
Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

10.2.7 YOGURT

PRODOTTO

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.
Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

ASPETTO

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* (1-5 x 10⁶/g) e le caratteristiche della confezione (125 g), relativamente alla tipologia 'alla frutta', devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

pH: da 3,5 a 4.

Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

IMBALLAGGIO

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.3 CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA

10.3.1. CARNE BOVINA

PRODOTTO

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato E/3 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone 4,5 - 6 Kg
- Fesa 7,8 - 10 Kg
- Sottofesa 6 - 8 Kg
- Girello 2 - 3,5 Kg
- Noce 5 - 6,5 Kg
- Filetto 2 - 3,5 Kg
- Lombo 9 - 12 Kg

ASPETTO



Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia.

Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).

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

Saranno rinviati all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:

segni di un pregresso scongelamento;

tracce anche lievi di muffa sulle superfici;

una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi;

ossidazione del tessuto adiposo;

estese e profonde "bruciature" da freddo;

odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;

la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

LIMITI MICROBIOLOGICI

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

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

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabili e dei Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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

ETICHETTATURA

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

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.

Stato fisico: congelato o fresco.

Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.

"da consumarsi entro ...".

Modalità di conservazione.

Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.



La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.

La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.

Data di confezionamento.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.

Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Stato di nascita e di allevamento.

Stato di macellazione e sezionamento.

Codice di identificazione dell'animale.

Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

TRASPORTO

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15°C.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C.

10.3.2. CARNE SUINA

PRODOTTO

Carne fresca di suino.

Lombi disossati (filoni).

ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

LIMITI MICROBIOLOGICI

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

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

IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui D.Lgs. n. 286/1994, in quanto applicabile e dai Regolamenti n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

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

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.

Stato fisico: fresco.

" da consumarsi entro.....".

Modalità di conservazione.

Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.

La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.

La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE n. 433/1964, sue modifiche ed integrazioni.

Data di confezionamento.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.

Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

10.3.3. CARNI AVICUNICOLE (fresche)

PRODOTTO

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. Non carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopra citate.

ASPETTO

CARNI DI CONIGLIO

Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (1° vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

CARNI AVICOLE

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata



lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

TAGLI RICHIESTI

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg 1 e kg 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Regolamento n. 1538/1991/CE, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso:

Cosce di pollo:

Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 g.

Anche di pollo:

Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 g., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo:

Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 g. e non superiore ai 500 g..

Fesa di tacchino:

Denominazione commerciale "filetto/fesa".

Tacchino per spezzatino:

Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

CARATTERISTICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE.

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997, n. 495 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal D.P.R. 30.12.1992, n. 559 (coniglio), in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

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

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

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

ETICHETTATURA

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



- a) denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (Regolamento n. 1538/1991/CE).
- b) stato fisico: fresco
"da consumarsi entro" (data di scadenza).
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto dal D.P.R. n. 495/1997 (pollame), in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni e dal DPR n. 559/1992 (coniglio) in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

10.3.4. PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO

Prosciutto crudo di 1° qualità.

ASPETTO

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

basso contenuto di sale;

sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;

scarsa marezzatura della mescolatura.

CONSERVANTI

Assenti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto, del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%

- sale 5-5,5%



- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue
Modifiche ed integrazioni

Indicazioni obbligatorie:

- 1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", ecc..
- 2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore.
- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento.
- 4) La data di confezionamento.
- 5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.Lgs. n. 537/92 e Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).
- 6) Quantità netta.
- 7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto).
- 8) Identificazione del lotto.
- 9) Modalità di conservazione.

10.3.5 PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati.

ASPETTO

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto deve essere senza lattosio e proteine del latte.

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti

(D.Lgs. n. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:



- intera superficie ricoperta dalla cotenna;
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
- presenza di odori sgradevoli.

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni

10.4. PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

10.4.1 FARINE

Farine di grano tenero

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

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

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

Umidità massima:	14.50%
Ceneri:	0.55% su s.s.
Proteine minino:	9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

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

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

10.4.2 PANE

PRODOTTO

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca;

- 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 resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

ADDITIVI

Assenti.

10.4.3 PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO

Pizza Margherita con farina di tipo "0" o integrale.

CARATTERISTICHE

Prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm.

Ingredienti :

farina "0", mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti; le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture; la pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione; deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale; se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

ADDITIVI

Assenti.

TRASPORTO

La pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo.

10.4.4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. 23.06.1993, n. 283, sue modifiche ed integrazioni.

Crackers non salati in superficie.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

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

Fette biscottate non zuccherate.

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

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

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.



Per la fornitura come merenda per le scuole primarie (elementari) con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

10.4.5 PASTA DI SEMOLA

PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.4.6 PASTA ALL'UOVO

PRODOTTO

Pasta all'uovo.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

ADDITIVI

Non ammessi.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Secondo quanto indicato all'art.8 del D.P.R. 09.02.2001 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23.08.1982 n. 777,



sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.4.7 RISO

PRODOTTO

Riso fino, semifino, superfino.

Riso integrale, riso parboiled.

CONSERVANTI

"È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.4.8 ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo perlato

CONSERVANTI

"È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" (Legge 18.03.1958 n. 325, sue modifiche ed integrazioni).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.4.9 GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

PRODOTTO

Gnocchi.

ASPETTO

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc..



ADDITIVI

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a -18°C.

10.5. PRODOTTI VARI

10.5.1. POMODORI PELATI

PRODOTTO

Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare:

i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del
- prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile macchiate d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.

777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Passata di pomodoro

PRODOTTO

Ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

IMBALLAGGIO

In contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs 27/01/1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.5.2 OLIO DI OLIVA

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva.

ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

ADDITIVI

Assenti.

CARATTERISTICHE

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg)

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Contenitori sigillati a perdere.

10.5.3 OLIO DI SEMI (monoseme)

PRODOTTO

Olio di arachide, di girasole o di mais.

ASPETTO



Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%.
- Rancidità (kreiss): assente.
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%.
- Numero di perossidi (meq. O₂/kg): max 10.
- L'olio di mais va utilizzato a crudo.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Contenitori sigillati a perdere.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

10.5.4 TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n. 1536/1992/CE, sue modifiche ed integrazioni).

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

ASPETTO

Odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, sue modifiche ed integrazioni e i Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993, sue modifiche ed integrazioni.

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.



L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni) ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs. n. 531/92, in quanto applicabile, e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

10.5.5 UOVA FRESCHE DI GALLINA

PRODOTTO

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Categoria qualitativa A.

Categoria di peso: 55 - 60 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

Guscio e cuticola: normali, netti, intatti.

Albumi chiari, limpidi, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Germe: sviluppo impercettibile.

Odore: esente da odori estranei.

CONSERVAZIONE

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

ETICHETTATURA

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;

la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;

la classificazione A (uova fresche per il consumatore);

la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;

la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

TRASPORTO



Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

Uova fresche di gallina

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di: carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;

non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Se richiesto, la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni.

10.5.6 UOVA PASTORIZZATE

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

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

ADDITIVI

Assenti.

IMBALLAGGIO

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

10.5.7 ZUCCHERO

PRODOTTO

Zucchero semolato.

Zucchero a velo.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Conforme a quanto stabilito dal D.Lgs n. 51 del 20.02.2004 in attuazione della Direttiva n. 111/2001/CEE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezioni kg 1 - kg 50.

Zucchero a velo: confezioni kg 1.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

10.5.8 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

10.5.9 PESCE FRESCO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco delle due facce, dorsale e ventrale, del filetto del pesce.

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

2) FILETTI DI PESCE PERSICO DEL NILO E FILETTI DI MERLUZZO

Sono ottenuti da pesci decapitati, privati della coda, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto).

Assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine.

3) PALOMBO IN TRANCI

I singoli tranci dovranno apparire di colorazione uniforme su tutta la superficie di taglio ed essere privi del rivestimento cutaneo (zigrino).

4) SEPPIE



Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media. Devono essere private dell'apparato visivo, dei visceri e delle mascelle cornee.

È fondamentale per la garanzia di freschezza il rispetto dei due parametri di tempo e temperatura intendendo come tempo una conservazione non superiore a 3 giorni e come temperatura una conservazione non superiore a + 4° C.

Trattandosi di tranci e di filetti di pesce lo stato di freschezza può essere valutato attraverso l'odore, il colore e la consistenza. I filetti non devono apparire insudiciati e non devono essere presenti parassiti visibili.

TRASPORTO

Il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori isotermici se dal momento dell'acquisto al luogo di cottura trascorrono più di 30 minuti.

ETICHETTATURA

Il pesce imballato refrigerato dovrà riportare informazioni obbligatorie secondo quanto previsto dal decreto del M.I.P.A.F.F. del 27.03.2002 – G.U. n. 84 del 10.04.2002 (che recepisce il Regolamento CE n. 104 del Consiglio del 17.12.1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Regolamento n. 2065/2001/CE, sue modifiche ed integrazioni).

LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi a quelli riportati nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

SPECIE OGGETTO DEL CAPITOLATO

(Estratto dal decreto M.I.P.A.F.F. del 27 marzo 2002)

Denominazione ufficiale in lingua italiana	Genere e specie
Platessa	<i>Pleuronectes quadrituberculatus</i>
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>
Persico africano	<i>Lates niloticus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius senegalensis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius bilinearis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius capensis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius paradoxus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius hubbsj</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius productus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius australis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius polli</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius polylepis</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius gayi</i>
Nasello o merluzzo	<i>Merluccius albidus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Macroronus magellanicus</i>
Nasello o merluzzo	<i>Macroronus Novaezealandiae</i>
Nasello o merluzzo	<i>Macroronus capensis</i>
Nasello o merluzzo argentato	<i>Merluccius merluccius</i>
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>
Palombo	<i>Mustelus asterias</i>
Palombo atlantico	<i>Mustelus schmitti</i>
Seppia	<i>Sepia esculenta</i>
Seppia	<i>Sepia bertheloti</i>



Seppia	Sepia japonica
Seppia	Sepia andreana
Seppia	Sepia aculeata
Seppia	Sepia pharaonis
Seppia mediterranea	Sepia officinalis

10.6. PRODOTTI SURGELATI

10.6.1. PESCE SURGELATO

PRODOTTO

Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci e Pesce Spada in tranci, Seppie.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel D.Lgs. n. 524/1995, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/1992, in quanto applicabili e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali vigenti mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S..

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Si suggeriscono quelli della Raccomandazione n. 22/1993/CE dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

LIMITI CHIMICI	Acidità	pH < 8
	TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 g
	TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 g
	TVN (Basi azotate volatili)	< 25 mg/100 g

TIPI DI PESCE

FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 g e oltre di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI MERLUZZO (gadus morhua, gadus aeglefinus)

3) FILETTI DI HALIBUT

4) FILETTI DI PERSICO



5) FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 g.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

6) PESCE SPADA IN TRANCI

7) SEPIE

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media.

Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.

Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18°C) per tutta la durata del trasporto.

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente (D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni).

L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

10.6.2. VERDURA SURGELATA

PRODOTTO

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, verdura per insalata russa.

ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere

contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche ed integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

ADDITIVI

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:
muniti di una protezione coibente;
muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
muniti di autorizzazione sanitaria.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

10.8. ACQUA POTABILE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

L'acqua destinata al consumo umano è regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di Direttive comunitarie in materia, sue modifiche ed integrazioni.

La normativa stabilisce:

- i requisiti fisico-chimici e batteriologici, fissando i parametri da ricercare e il relativo limite;
- i criteri per la vigilanza igienico-sanitaria lungo tutta la filiera acquedottistica, dalla fonte di approvvigionamento al rubinetto del consumatore finale, affinché i controlli siano rappresentativi della qualità distribuita e costanti nel tempo e nello spazio;
- le competenze del gestore dell'acquedotto in merito ai controlli analitici al fine di assicurare continuamente l'erogazione di acqua conforme ai requisiti di legge;
- le disposizioni per la corretta informazione ai consumatori.

L'emissione del giudizio di idoneità dell'acqua al consumo umano e i controlli di valenza sanitaria sono di competenza delle Aziende U.L.S.S., le quali svolgono la vigilanza sanitaria anche sulle acque sotterranee, sugli impianti tecnici acquedottistici, sulle acque trattate con impianti di trattamento domestico nonché sulle aree di salvaguardia per la protezione della risorsa idropotabile.

QUALITÀ DEL PRODOTTO

L'emanazione nel settore di norme particolarmente sensibili alla tutela della salute pubblica, la disponibilità di tecnologie all'avanguardia, la maggiore consapevolezza dell'Ente gestore consentono



di affermare nel mercato la qualità dell'acqua dell'acquedotto come prodotto sicuro, di qualità pregevole e assimilabile con pari dignità alle altre tipologie di acqua.

Le verifiche effettuate a vari livelli consentono quindi di conoscere la qualità dell'acqua distribuita dagli acquedotti, e i relativi valori nutrizionali; ciò permette di suggerire agli utenti, anche appartenenti a collettività più sensibili, di orientarsi serenamente all'uso di acqua di acquedotto anche per dissetarsi.

L'esigenza di ricorrere all'acqua di bottiglia pertanto non è supportata da giustificati motivi, tenuto conto che quella di rubinetto presenta i vantaggi di essere corrente, sempre disponibile, di non richiedere stoccaggi e manipolazioni particolari.

Non è nemmeno giustificato il ricorso ad ulteriori trattamenti in loco con impianti di trattamento domestico quali addolcitori, impianti a carboni attivi, a osmosi inversa ecc., in quanto l'acqua distribuita è tal quale già idonea al consumo umano e inoltre, di norma l'uso di tali dispositivi determina un impoverimento del contenuto salino e un incremento batterico che nella maggior parte di casi peggiora la qualità dell'acqua.

Sotto il profilo sanitario un'acqua per rappresentare un fattore positivo per la salute, in particolare per svolgere un'azione protettiva per le malattie cardiocircolatorie, deve possedere un adeguato contenuto di sali che viene espresso con il parametro "durezza"; inoltre quest'ultima, contrariamente alle credenze, non è causa di calcolosi renale.

ALLEGATO I - PARAMETRI E VALORI DI PARAMETRO*
PARTE A - Parametri microbiologici

Parametro	Valore di parametro (numero/100ml)
Escherichia coli (E. coli)	0
Enterococchi	0

Per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori sono applicati i seguenti valori:

Parametro	Valore di parametro
Escherichia coli (E. coli)	0/250 ml
Enterococchi	0/250 ml
Pseudomonas aeruginosa	0/250 ml
Conteggio delle colonie a 22°C	100/ml
Conteggio delle colonie a 37°C	20/ml

PARTE B - Parametri chimici

Parametro	Valore di parametro	Unità misura	di	Note
Acrilammide	0,10	µg/l		
Antimonio	5,0	µg/l		
Arsenico	10	µg/l		
Benzene	1,0	µg/l		
Benzo(a)pirene	0,010	µg/l		
Boro	1,0	µg/l		
Bromato	10	µg/l		
Cadmio	5,0	µg/l		
Cromo	50	µg/l		



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI
DEL COMUNE DI VICENZA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 2017/2018

Rame	1,0	mg/l	
Cianuro	50	µg/l	
1, 2 dicloroetano	3,0	µg/l	
Epicloridrina	0,10	µg/l	
Fluoruro	1,50	mg/l	
Piombo	10	µg/l	
Mercurio	1,0	µg/l	
Nichel	20	µg/l	
Nitrato (come NO ₃)	50	mg/l	
Nitrito (come NO ₂)	0,50	mg/l	
Antiparassitari	0,10	µg/l	
Antiparassitari-Totale	0,50	µg/l	
Idrocarburi policiclici aromatici	0,10	µg/l	Somma delle concentrazioni di composti specifici
Selenio	10	µg/l	
Tetracloroetilene Tricloroetilene	10	µg/l	Somma delle concentrazioni dei parametri specifici
Triometani-Totale	30	µg/l	Somma delle concentrazioni di composti specifici

PARTE B - Parametri chimici (continua)

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Cloruro di vinile	0,5	µg/l	
Clorito	200	µg/l	
Vanadio	50	µg/l	

PARTE C - Parametri indicatori

Parametro	Valore di parametro	Unità di misura	Note
Alluminio	200	µg/l	
Ammonio	0,50	mg/l	
Cloruro	250	mg/l	
Clostridium perfringens (spore comprese)	0	Numero/100 ml	
Colore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conduttività	2500	µScm-1 a 20° C	
Concentrazione idrogeno ioni	3 6,5 e £ 9,5	Unità pH	
Ferro	200	µg/l	
Manganese	50	µg/l	
Odore	Accettabile per i consumatori e senza		



	variazioni anomale		
Ossidabilità	5,0	mg/l O ₂	
Solfato	250	mg/l	
Sodio	200	mg/l	
Sapore	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Conteggio delle colonie a 22 °C	Senza variazioni anomale		
Batteri coliformi a 37°C	0	Numero/100 ml	
Carbonio organico totale (TOC)	Senza variazioni anomale		
Torbidità	Accettabile per i consumatori e senza variazioni anomale		
Durezza *			Il limite inferiore vale per le acque sottoposte a trattamento di addolcimento o di dissalazione
Residuo secco a 180°C **			
Disinfettante residuo ***			

Indipendentemente dalla sensibilità del metodo analitico utilizzato, il risultato deve essere espresso indicando lo stesso numero di decimali riportato in tabella per il valore di parametro.
valori consigliati: 15-50° F.

** valore massimo consigliato: 1500 mg/L. - *** valore consigliato 0,2 mg/L (se impiegato).

10.9 SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI

Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/ AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministro della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici senza glutine e alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine
Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata di recente sottoposta al riesame della Commissione consultiva. A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne il settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare, si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente.

Considerata poi l'impossibilità di ottenere prodotti totalmente privi di glutine, in attesa di una definitiva presa di posizione del CODEX o dell'UE è stato individuato in 20 ppm, in via transitoria, il valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, considerato come il compromesso più garantista sul piano sanitario in base alla situazione attuale e alle evidenze scientifiche disponibili.

Differenza fra le diverse tipologie di alimenti disponibili per i celiaci.

Il decreto legislativo n. 111/92 prevede l'autorizzazione a produrre alimenti destinati ad una alimentazione particolare (dietetici) dello stabilimento di produzione e la notifica al Ministero della Salute delle etichette del prodotto finito. A completare la procedura prevista i prodotti sono inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti e periodicamente aggiornato dal Ministero. Tutti i prodotti

dell'elenco possono essere erogati dal Servizio Sanitario e quindi sono tutti disponibili per i celiaci indipendentemente dall'inserimento nel Prontuario degli Alimenti di AIC e indipendentemente dal marchio spiga sbarrata.

Il Prontuario AIC degli Alimenti nasce per dare un'indicazione ai celiaci rispetto a quei prodotti che, rivolti alla generalità dei consumatori, possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo seguito, essere consumati anche dai celiaci.

La verifica degli alimenti inseriti in prontuario avviene attraverso un questionario sottoposto all'azienda per ogni prodotto e sottoscritto dall'azienda stessa sotto la sua responsabilità. Inizialmente il Prontuario doveva contenere proprio i prodotti che non erano erogati, ma alimenti comuni, utili al celiaco. Col passare del tempo sono stati inseriti in parte anche prodotti che sono contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti e quindi erogati.

Il marchio spiga sbarrata di proprietà dell'AIC, viene concesso a quegli alimenti ritenuti idonei al consumo da parte dei celiaci. La verifica di idoneità viene fatta attraverso la valutazione del processo produttivo, non solo documentato dall'azienda, ma verificato nel sito produttivo con visite ispettive di auditor professionisti. Ogni materia prima e semi lavorati utilizzati sono documentati e dotati di analisi di laboratorio. Il prodotto così esaminato viene monitorato per tutta la durata dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio, attraverso visite di controllo alla produzione e un piano di controllo con analisi di laboratorio periodiche. Il marchio viene concesso al prodotto evidenziandone quindi il massimo grado di controllo possibile, proprio perché il marchio è universalmente riconosciuto come simbolo di assoluta sicurezza del consumatore celiaco.

Per favorire comunque una precisa informazione sull'assenza di glutine anche in alimenti di uso corrente, ci si è già espressi a favore della possibilità di riportare in etichetta di prodotti a base di carne una dizione del tipo **"Non contiene fonti di glutine"**. Ciò a condizione di assicurare comunque l'assenza della sostanza nel prodotto finito adeguando in tal senso il piano di autocontrollo. La predetta dizione si ritiene ammissibile, alla stessa condizione, anche nel caso di gelati confezionati in vaschette di produzione industriale. Come riferimento per accertare l'assenza della sostanza, vale lo stesso limite di tolleranza stabilito per i prodotti dietetici senza glutine.

CONSERVAZIONE-TRASPORTO-ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.

SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI CONTENENTI ALLERGENI

Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche (Direttiva 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143/CE– recepite con D.Lgs. n. 114/2006 e successive modificazioni).

Direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 Marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.

ALLEGATO III bis - Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11.

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.



Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

Lupino e prodotti a base di lupino (modifica in recepimento entro il 23/12/2008).

Molluschi e prodotti a base di molluschi (modifica in recepimento entro il 23/12/2008).

INFORMAZIONE SPECIFICA SULLA PRESENZA DI SOSTANZE ALLERGENICHE

La regola generale prevede che ogni sostanza che appartenga all'elenco dei potenziali allergeni o sia da questi derivata, se impiegata nella preparazione dei prodotti alimentari e presente nel prodotto finito (anche se in forma modificata), debba venire indicata in modo chiaro sull'etichetta. Questa disposizione non si applica se la stessa sostanza figura già col proprio nome nella lista degli ingredienti del prodotto finito. Le sostanze derivate devono figurare in etichetta col nome dell'ingrediente da cui derivano.

INGREDIENTI DESIGNATI CON IL NOME DELLA CATEGORIA

Il decreto introduce anche l'obbligo di indicare con il nome specifico della categoria della materia prima gli ingredienti oggi indicati con il nome della categoria (per esempio olio di soia invece di olio vegetale).

INGREDIENTI COMPOSTI

Viene abolita la "regola del 25%". Secondo le nuove regole, si potrà evitare di specificare la composizione degli ingredienti composti se:

l'ingrediente composto, la cui composizione è specificata dalla normativa comunitaria in vigore, rappresenta meno del 2% del prodotto finito;

l'ingrediente composto, costituito da miscugli di spezie e/o erbe, rappresenta meno del 2% del prodotto finito;

l'ingrediente composto è un prodotto per il quale la normativa comunitaria non rende obbligatorio l'elenco degli ingredienti.

SOSTANZE DERIVATE

La direttiva ha stabilito un'apposita procedura per la valutazione e possibile esclusione dall'elenco degli allergeni di quelle sostanze derivate (destrosio e maltodestrine) che, pur provenendo da materie prime allergeniche (grano), siano state sottoposte a processi tecnologici che ne hanno eliminato le potenzialità allergeniche. Per tali sostanze, gli operatori potranno notificare alla Commissione gli studi scientifici eseguiti che attestino la loro non-allergenicità. Da parte sua la Commissione, dopo il parere dell'EFSA – Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - potrà modificare l'elenco degli allergeni escludendo le sostanze derivate per le quali non sono state riscontrate reazioni indesiderate.

ARTICOLO 11 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

11.1 Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo: olio extravergine di oliva o burro;
- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;



- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario usare materia prima di qualità con soddisfacente percentuale glutinica. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla, anche nel caso di distribuzione in monoporzione.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue.
- Cibi fritti.
- Il dado da brodo contenente glutammato e oli idrogenati.
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.
- Residui dei pasti dei giorni precedenti.
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.
- Da evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

11.2 Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

11.3 Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore nonché dal Regolamento Comunale d'Igiene di Vicenza. Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

11.4 I pasti preparati devono comunque rispondere alla normativa vigente per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevanza analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, alfatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE 2073 del 15.11.2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10.05.2007, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento".

ARTICOLO 12 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

12.1 LOCALIZZAZIONE CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto l'Impresa partecipante dovrà avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve) dal Centro di Cottura al Comune di Vicenza – Corso Palladio 98 (sede amministrativa). Tale distanza dovrà essere indicata dall'Impresa in sede di offerta, specificando anche il percorso. Si precisa che per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato l'Impresa dovrà utilizzare un centro di cottura di cui la stessa abbia la piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto ed in

possesso delle autorizzazioni previste dalla legge, i cui requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio in oggetto, saranno eventualmente oggetto di verifica prima della stipula del contratto. In caso di verifica negativa l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto, l'aggiudicazione sarà revocata a favore del secondo concorrente, in graduatoria, fatto salvo quanto indicato all'art. 4, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria. Si procederà quindi alla segnalazione del fatto all'Autorità di Vigilanza ai sensi di quanto previsto all'art. 48 comma 1 del D.Lgs. 163/2006.

12.2 MATERIALI DI CONSUMO

Il comune di Vicenza ha avviato nelle scuole primarie e secondarie un progetto educativo denominato "Zero rifiuti in mensa" con la finalità di ridurre al minimo la produzione di rifiuti di plastica non riciclabile.

I bambini sono stati forniti di un lunch box e di un bicchiere personale che vengono portati a casa per essere lavati e riportati puliti al pasto successivo. Nelle scuole e classi dove si attua questo progetto la ditta dovrà fornire solo le tovagliette e i tovaglioli di carta.

La ditta dovrà comunque mettere a disposizione anche piatti, posate e bicchiere, salvietta e tovaglietta, il tutto a perdere, per le scuole che non attuano il progetto "Zero rifiuti in mensa" e per quelle situazioni di "dimenticanza" o di non corretta conformità igienica del lunch box personale dei bambini, verificata visivamente dal personale addetto alla distribuzione.

I materiali a perdere dovranno rispettare le norme di legge. Bicchieri, posate (di qualità tale da permettere un utilizzo congruo), tovaglioli, tovagliette e i piatti a perdere dovranno essere disponibili nella misura adeguata. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei. Alle scuole dovranno pure essere forniti i condimenti per le verdure (aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fine iodato e limone). I sughi per la pasta dovranno essere confezionati a parte e distribuiti successivamente sulle confezioni aperte.

12.3 TRASPORTO DEI PASTI

L'appaltatore sarà tenuto a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole scuole, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto caldo dovrà arrivare nelle scuole in condizioni organolettiche ottimali.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire in idonei contenitori che consentano il mantenimento della temperatura durante il trasporto non inferiore a +70°C. I pasti dovranno essere veicolati con automezzi adeguatamente predisposti.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare per la durata dell'appalto alle mense apposite attrezzature per la conservazione della temperatura degli alimenti onde permettere anche ai responsabili della fase di distribuzione di rispettare le corrette temperature di + 65°C fino alla somministrazione dei pasti.

Le suddette temperature (trasporto e somministrazione) dovranno essere oggetto di monitoraggio settimanale in quanto considerati punti critici di controllo.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 120 minuti a decorrere dal momento di partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali e comunque entro l'orario stabilito per la refezione di norma compreso tra le ore 12,00 e le 13,00, per i lotti da 1 a 5 e tra le ore 11,00 e 12,00 per i lotti 6 e 7.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di registrazione sanitaria ex DGRV 3710 del 20.11.07, come modificata dal DDRV 140 del 5.03.08

Per le multiporzioni i pasti dovranno essere forniti in contenitori multirazioni in acciaio inox gastronom, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici in polipropilene oppure dotati di valvola per iniezione a vapore adatti alla conservazione della temperatura così come più sopra descritto, od altri prodotti di maggior pregio.

Il trasporto e la consegna dei pasti e materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; essa sarà sottoscritta dal personale addetto alla distribuzione.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

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

12.4 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità. La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art.15 del presente capitolato.

12.5 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione e riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo da parte della ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura ed effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- nutrizione;
- dietetica della ristorazione collettiva;
- diete speciali;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

La ditta appaltatrice dovrà concordare i contenuti e le modalità formative con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS n.6, per garantire con strumenti e modalità adeguate la formazione e la sua efficacia.

Il personale della ditta addetto alla produzione e vendita di sostanze alimentari deve avere frequentato l'apposito corso di formazione di cui all'art. 1 della Legge Regione Veneto 19.12.2003, n. 41 e successivi decreti applicativi.

ARTICOLO 13 - CONTROLLI ED ANALISI

13.1 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO

È fatto obbligo all'appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i) in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro e deve garantire l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi; inoltre l'Impresa deve provvedere all'istruzione e all'addestramento necessari per l'utilizzo delle strutture e degli impianti del Committente in cui verrà svolto il servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'appaltatore produrrà copia del Piano di Sicurezza relativo al servizio assunto.

L'appaltatore deve garantire che eventuali lavori di manutenzione, nello svolgimento della propria attività - nei locali di proprietà o in uso all'Impresa o nei locali di proprietà del Comune di Vicenza -

dovranno essere svolti in fasce orarie tali da non intralciare le operazioni di preparazione e confezionamento e distribuzione dei pasti. In ogni caso non dovranno costituire in alcun modo un rischio di compromissione della sicurezza igienica dei pasti e dei fruitori del servizio.

Ogni aspetto riguardante le norme di sicurezza applicabili nell'esecuzione di ogni tipo di lavoro all'interno delle sedi oggetto di servizio per i quali sia configurabile una qualsiasi interferenza, è espressamente trattato nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza) che il Committente e l'Impresa concorderanno di concerto tra le parti interessate e sarà parte integrante del contratto d'appalto.

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81 del 09/04/2008 l'appaltatore è altresì impegnato alla cooperazione ed al coordinamento con il Committente al fine di attuare le più idonee misure di prevenzione dai rischi per la salute e la sicurezza per i propri lavoratori presenti nei luoghi di lavoro di proprietà del Committente (Comune di Vicenza - sedi scolastiche), informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i vari lavori.

13.2- AUTOCONTROLLO IGIENICO - H.A.C.C.P.

In conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007 e del Regolamento CE n. 852/2004, l'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita e per tutte le fasi/attività previste dal servizio, procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. e se ne assume la responsabilità nell'applicazione.

In particolare dovranno essere documentate dall'appaltatore le procedure operative del sistema di autocontrollo secondo la normativa vigente e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Committente. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'appaltatore non fosse ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Committente, adottando tutte le conseguenti misure attuative. Il piano comprende – per il servizio relativo ai pasti con "lunch box" – il controllo HACCP previsto per tale tipologia di servizio.

13.3- RINTRACCIABILITÀ

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n. 178/2002, l'Impresa è tenuta a predisporre, attuare e mantenere per ogni mensa servita un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti e del Committente, che le richiedono, le informazioni relative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore aggiudicatario dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto dell'appaltatore la qualifica e le responsabilità proprie dell'"Operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento CE n. 178/2002 per i servizi dei Lotti, oggetto del presente appalto. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

13.4 - FORME DI MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui Servizi compete al Committente per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Committente si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di 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 vigenti e a quanto stabilito dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale preposto/autorizzato; il personale dell'appaltatore coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

L'appaltatore deve altresì fornire, ove necessario, agli addetti al controllo camici monouso, mascherine e cuffie e soprascarpe in occasione dei sopralluoghi che saranno effettuati presso il Centro di cottura o locali di consumo dei pasti.

Si prevedono 4 tipi di controllo:



1. controllo igienico-sanitario svolto da: Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.L.S.S n. 6 , N.A.S. ecc.;
2. controllo tecnico-ispettivo svolto dal personale incaricato del Comune appositamente formato, realizzato attraverso analisi sensoriali, controlli temperature, ecc. e verifica della rispondenza del servizio di ristorazione offerto a quanto richiesto dal presente Capitolato d'appalto;
3. controllo sul funzionamento complessivo del servizio da parte dei componenti del Comitato mensa;
4. controllo della carica batterica e verifica della conformità dei prodotti forniti con quanto imposto dalla normativa vigente, e con quanto contemplato dal presente Capitolato, da parte di un laboratorio analisi incaricato dal Committente.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alle mense concordate. L'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'art. 15 "inadempienze contrattuali - penalità", il Committente potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

L'appaltatore è tenuto a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione il giornale degli approvvigionamenti e dovrà conservare ed a richiesta, esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati prevista dalla normativa vigente. Il Committente si riserva, altresì, di inviare per periodi saltuari o continuativi persone di propria fiducia all'interno della cucina per seguire e/o controllare l'andamento del servizio.

13. 5- MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA.

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

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

La ditta concorrente deve dimostrare di essersi uniformata ai Regolamenti (CE) nn° 178/2002 e 852/2004 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi 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).

13.6 - CONTROLLI DI QUALITÀ E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

L'appaltatore dovrà assicurare almeno trimestralmente controlli analitici microbiologici sulle materie prime, sui pasti e sui locali, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne lo standard di qualità.

Il risultato di tali controlli dovrà essere trasmesso per conoscenza al Committente.

Il Committente si riserva, in ogni caso, di far effettuare ulteriori e diversi controlli sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica rispetto a quanto indicato nelle norme generali sulle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari". A tale scopo potranno essere prelevati, con modalità previste a norma di legge, campioni di alimenti preparati, che saranno poi sottoposti ad analisi chimiche fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che potranno essere scelti dal Committente o richiesti direttamente dall'appaltatore.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Se tali verifiche dovessero risultare positive, il Committente si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi, richieste dal Committente all'appaltatore, secondo quanto previsto dal presente articolo sono a carico dell'appaltatore.



13.7– CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO

La ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù di base presso il centro di cottura: tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura di +2/+4° per 72 ore in frigorifero con un cartello riportante la seguente dizione "Alimenti appattati per eventuale verifica" e data. Nel caso di multiporzione ogni alimento deve essere riposto in contenitori 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.

13.8– ORGANISMO PER IL MONITORAGGIO LA VALUTAZIONE E IL COORDINAMENTO

Il Committente si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza e di promozione della qualità anche avvalendosi dell'organismo quale **Il Comitato Mensa** formato dai rappresentanti segnalati e regolarmente autorizzati dai dirigenti scolastici (1 insegnante ed 1 genitore per ogni istituto comprensivo), con facoltà di accesso, anche senza preavviso, alle mense scolastiche.

I membri del comitato effettuano anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla loro conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio. L'Amministrazione Comunale predisporrà apposita modulistica che metterà a disposizione degli addetti al servizio per una valutazione sullo stesso. Tale scheda dovrà essere restituita sottoscritta all'Amministrazione Comunale – Settore Servizi Scolastici ed Educativi - per una valutazione di successivi adempimenti.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'autorità scolastica.

Il Comitato sarà convocato dall'Assessorato alla Formazione alla presenza dei responsabili dell'ULSS e dell'appaltatore in base alle necessità rilevate.

Saranno previsti corsi teorico-pratici di formazione e aggiornamento per genitori e docenti del comitato, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti. L'appaltatore dovrà collaborare all'organizzazione della parte pratica dei corsi, mettendo a disposizione locali e personale e concordando con il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione i contenuti ed i metodi formativi.

ARTICOLO 14 - ULTERIORI ONERI A CARICO DELLA DITTA

Oltre a quanto previsto nei vari punti del capitolato, la ditta appaltatrice si impegna:

- 1) assumere a proprio carico la spesa per la gestione della prenotazione pasti via Web attraverso la procedura citycard, nella misura di € 0,05 a pasto. Il comune emetterà fattura annuale per tale importo sulla base del numero dei pasti ordinati, la fattura dovrà essere liquidata entro 60 giorni dalla data di emissione;
- 2) indicare nelle fatture il numero dei pasti erogato, **suddiviso per alunni e distinto per pasti con o senza lunch box e adulti** per ciascuna scuola, con indicazione giornaliera, con riepilogo finale mensile riportante i singoli giorni per scuola, il totale mensile per scuola, e **il totale generale per ditta**, i dati dovranno corrispondere alle bolle di consegna, che dovranno pervenire agli uffici comunali entro il giorno 3 di ciascun mese, con riferimento al mese precedente;
- 3) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- 4) elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- 5) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- 6) a contrarre, per tutta la durata del servizio, una polizza di assicurazione, con massimale ritenuto idoneo dalle ditte e comunque non inferiore a € 5.000.000,00 per la copertura della responsabilità civile verso terzi, copia della quale dovrà essere trasmessa al Comune prima dell'avvio del servizio;



- 7) trasmettere mensilmente le schede di monitoraggio settimanale delle temperature (trasporto e somministrazione) all'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose che risultassero causati dallo stesso nell'esecuzione del presente appalto. L'appaltatore in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese a rifondere i danni causati sollevando l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità al riguardo.

ARTICOLO 15 - INADEMPIENZE CONTRATTUALI - PENALITÀ

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge il servizio oggetto del presente capitolato necessita che il servizio stesso venga svolto con la massima cura e professionalità al fine di garantire la qualità del servizio e dei pasti somministrati all'utenza, per prevenire qualunque danno alla salute pubblica o anche solo pregiudizio.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 16 "Recesso e risoluzione del contratto", si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o portanza della violazione, a giudizio insindacabile del committente, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali.

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale, fatto salvo l'obbligo di segnalare eventuali ipotesi di reato, previa contestazione all'appaltatore applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- quantità dei pasti e razione non corrispondente a quanto dichiarato nel menù;
- menù non rispondente alla tabella dietetica approvata;
- ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati di oltre 15 minuti.

Le sanzioni previste sono le seguenti:

- A. penale da € 3.500,00.= a € 12.000,00.= nel caso di mancato rispetto dei parametri microbiologici di riferimento sulla base della valutazione del rischio (rischio basso € 3.500,00, rischio medio € 6.000,00 rischio alto € 12.000,00) effettuato dagli uffici competenti dell'ULSS n°6;
- B. penale di € 5.000,00.= nel caso di utilizzo di alimenti o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente;
- C. penale di € 2.000,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica ed in assenza della necessaria comunicazione di variazione;
- D. penale di € 2.000,00.= per utilizzo derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche senza preventiva comunicazione della variazione;
- E. penale di € 2.000,00.= per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste, con un'alea di tolleranza del 10% rispetto a quanto previsto in tabella;
- F. penale di € 2.000,00.= in caso di ritardo nella consegna dei pasti;
- G. penale di € 4.000,00.= in caso di mancata consegna dei pasti;
- H. penale di € 3.000,00.= in caso di temperatura rilevata al momento della somministrazioni dei pasti non corrispondente a quella indicata nel capitolato;
- I. penale di € 10.000,00.= in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto sostitutivo;
- J. penale di € 1.000,00 in caso di contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- K. penale di € 1.000,00.= per mancata consegna del materiale a perdere, contenitori per condimento o pane;
- L. penale di € 4.000,00.= in caso di mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta;



- M. penale di € 2.000,00 per ogni mancato rispetto, nel Centro cottura, nei locali, o nei mezzi di trasporto, delle norme igienico sanitarie, di sicurezza e prevenzione e del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità secondo quanto previsto dalla normativa in materia vigente;
- N. penale da € 500,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- O. penale da € 500,00 a € 3.000,00, per ogni caso di errata elaborazione di una dieta speciale oppure di mancata o errata consegna del pasto dietetico (dieta speciale, menù religioso ecc.) a seconda della gravità del caso;
- P. penale da € 500,00 a € 3.000 a seconda della gravità;
- Q. per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Committente si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sulle fatture emesse dalla ditta. Il Comune comunica con raccomandata A/R le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali.

Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o non vi fossero garanzie sufficienti che il pasto non crei pregiudizio all'utenza, o addirittura che i pasti non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato nella tabella sopra, saranno raddoppiate, riservandosi il Committente di richiedere un piatto alternativo.

Qualora le inadempienze causa delle penali sopra descritte si ripetessero nel corso dell'anno per i casi dalla lettera A alla lettera Q più di due volte ciascuno, il responsabile dell'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici potrà applicare penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto. L'applicazione delle penali non impedisce l'eventuale risoluzione contrattuale prevista nell'art. 19 "Recesso e risoluzione del contratto". Il responsabile dell'Ufficio Servizi Educativi e Scolastici farà pervenire per iscritto, tramite raccomandata A.R., all'Impresa appaltatrice le proprie osservazioni e le contestazioni circa l'inadempienza, rilevate dagli organi preposti al controllo. Entro sette giorni dal ricevimento della comunicazione di inadempienza l'Impresa appaltatrice produrrà le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio interessato, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto. Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate all'appaltatore per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 gg. dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

ARTICOLO 16 – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- b) altre violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione Comunale;
- c) accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- d) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- e) subappalto del servizio;
- f) accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- g) riscontro di irregolarità nel centro cottura comunicate dall'Azienda ULSS competente territorialmente;
- h) applicazione di penali (oltre 4) per mancato rispetto delle condizioni previste in sede di offerta;
- i) qualora l'organizzazione scolastica non dovesse prevedere più il servizio mensa o per mancanza di risorse da parte del Comune di Vicenza.



L'Amministrazione Comunale ha diritto a recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, per motivi di pubblico interesse, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'appaltatore con lettera raccomandata A/R.

Il Committente ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto unilaterale con effetto immediato, comunicandone all'Impresa i motivi mediante lettera raccomandata A/R.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, anche le seguenti ipotesi:

1. messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività dell'appaltatore;
2. reiterata inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro Cottura, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti;
3. frode, negligenza grave, contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento che interessano il presente appalto di servizio;
4. mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
5. sub-appalto nei casi non previsti dall'art. 7 del Bando di Gara;
6. cessione del contratto;
7. casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa o dei suoi fornitori;
8. inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno che il Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
9. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
10. errata consegna di dieta speciale con conseguenze gravi per l'utente;
11. violazione alle norme di igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
12. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio affidato da parte dell'Impresa;
15. per impiego di personale non idoneo a garantire la regolare esecuzione del servizio;
16. per mancato superamento del periodo di prova come da art. 4 "Durata dell'appalto e periodo di prova";
17. per il verificarsi di una delle condizioni di esclusione dalla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 11 D.Lgs. n. 358/92.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.. Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, di cui al comma 1, l'aggiudicatario potrà addurre le proprie ragioni, che l'Amministrazione si riserva in ogni caso di valutare prima di procedere alla risoluzione del contratto.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 4 "Durata dell'appalto e periodo di prova", l'Impresa perde il deposito cauzionale, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno, ed è tenuta al risarcimento dei danni.

ARTICOLO 17 - QUANTIFICAZIONE DEL DANNO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Con la risoluzione del contratto sorge nel Committente il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa inadempiente con le modalità indicate nell'art. 4 "Durata dell'appalto e periodo di prova". L'affidamento a terzi viene notificato all'appaltatore inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi.

All'appaltatore inadempiente saranno addebitati i costi per la nuova procedura di affidamento e le maggiori spese sostenute dal Committente rispetto a quelle previste dal contratto risolto con il risarcimento per danni, quantificate nella somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto rispettivamente dall'aggiudicatario e dall'Impresa subentrante.

Le somme sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Impresa, senza pregiudizio dei diritti del Committente sui beni dell'Impresa.

L'appaltatore può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili allo stesso, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

ARTICOLO 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, l'azienda dovrà essere avvertita dall'autorità scolastica entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente dell'azienda, l'azienda stessa dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 48 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di pasti freddi la cui composizione sarà concordata con il Comune ed ULSS.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di sospensione dello sciopero l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equivalente anche se divergente dal menù concordato.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, etc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'azienda dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

ARTICOLO 19 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza.

ARTICOLO 20 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

Deposito cauzionale provvisorio

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

- A) con assegno circolare presso la tesoreria comunale;
- B) mediante fidejussione bancaria;
- C) mediante polizza assicurativa;
- D) mediante garanzia fidejussoria rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lsg. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle Finanze;

se prestato nelle forme di cui alle suindicate lettere B) C) D)

dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- alla rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte della Amministrazione.

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, a pena di esclusione, dovrà altresì:

- avere validità per almeno 180 gg.;
- essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- in caso di costituenda riunione di imprese, essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

Cauzione definitiva



La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento con assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Vicenza, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Vicenza;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito, liberando conseguentemente la Società stessa.

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.



In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

ARTICOLO 21 - RESPONSABILITÀ CIVILE

L'appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto. L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

€ 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;
€ 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato. L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo. Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

ARTICOLO 22 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:
- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 23.

ARTICOLO 23 – PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli enti locali e nel rispetto della normativa in materia di Patto di stabilità, con le seguenti modalità: entro 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura mensile, fatto salvo eventuali vincoli legati al patto di stabilità.

L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Ogni fattura comprendente i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo. Le bolle dovranno riportare esattamente il numero dei pasti ordinati con il sistema city card.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte Comunale, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ARTICOLO 24 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E NORMATIVA ANTICORRUZIONE e DLGS 39/2014

Ai sensi dell'art. 10, comma 1 della Legge 31.12.1996 n. 675, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati e, eventualmente, utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro

trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune di Vicenza.

"Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Vicenza, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16/2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopracitati codici, per quanto compatibili, codici che, pur non venendo materialmente allegati al presente contratto, sono pubblicati e consultabili sul sito internet del Comune di Vicenza ai seguenti link

<http://www.comune.vicenza.it/file/100686-codicecomportamento.pdf>

<http://www.comune.vicenza.it/file/88887-regolamentocodicecomportamento.pdf>"

Inoltre ai sensi dell'art. 2 del Dlgs n. 38/2014 l'appaltatore dovrà essere in possesso del certificato penale del casellario giudiziario per il personale addetto alla distribuzione, ossia per lo svolgimento di attività professionale che comporta contatto diretto con i minori.

ARTICOLO 25 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e nel bando di gara si fa riferimento alle norme vigenti in materia e in particolare al Codice Civile.

ARTICOLO 26 - MENÙ

Per il periodo settembre/dicembre 2014 il menù articolato su 5 settimane per le scuole primarie e secondarie da proporre alle scuole è quello riportato nella seguente TABELLA 1. Sulla base del monitoraggio sul gradimento dei piatti saranno eventualmente proposte variazioni, pur mantenendo l'impianto organizzativo.

Inoltre ogni 5 settimane il menù sarà riproposto con slittamento di un giorno (es. la sesta settimana successiva al lunedì verrà proposto il menù iniziale del martedì, al martedì quello del mercoledì e così a seguire).

Il menù per gli adulti relativo a tutti i lotti è lo stesso per tipologia, qualità e quantità di quello fornito agli alunni piatto portante e frutta.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI
DEL COMUNE DI VICENZA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 2017/2018

ART. 26 - TABELLA 1 - MENÙ PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO - LOTTI 1 – 2 – 3 – 4 – 5

	PIATTO DEL GIORNO	CONTORNI	CONTORNI	FRUTTA/DESSERT
LUN.	Pasta alla mammarosa	Insalata e radicchio	Carote all'olio	Frutta fresca
MAR.	Polpettone di tacchino	Cappuccio affettato	Patate all'olio	Yogurt alla frutta
MER.	Pasta al pomodoro e basilico	Carote julienne	Omelette agli spinaci	Frutta fresca
GIO.	Gnocchi al ragù	Insalata verde	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
VEN.	Merluzzo gratinato al forno	Insalata e mais	Patate al forno	Budino
LUN.	Hamburger di manzo	Insalata verde	Patate all'olio	Gelato
MAR.	Riso al pomodoro	Carote julienne	Torta salata alle zucchine	Frutta fresca
MER.	Scaloppa di tacchino al limone	Insalata verde	Patate al forno	Budino
GIO.	Pizza margherita	Insalata verde e radicchio	oo	Frutta fresca
VEN.	Pasta al ragù	Cappuccio affettato	Carote all'olio	Yogurt alla frutta
LUN.	Arrosti di tacchino al forno	Insalata verde	Purè di patate	Budino
MAR.	Pasta al tonno e pomodoro	Carote julienne	Fagiolini all'olio	Frutta fresca
MER.	Pasticcio di lasagne	Cappuccio affettato	Spinaci al tegame	Frutta fresca
GIO.	Polpettine di manzo alla pizzaiola	Insalata verde e carote julienne	Polenta	Yogurt alla frutta
VEN.	Minestra di pasta e fagioli	Insalata e mais	Zucchine trifolate	Dolce da forno
LUN.	Tortelli di magro al pomodoro	Carote julienne	Bieta al tegame	Yogurt alla frutta
MAR.	Spezzatino di maiale	Insalata verde	Polenta	Gelato
MER.	Pizza margherita	Cappuccio e carote julienne	oo	Frutta fresca
GIO.	Tonno e uova sode	Insalata verde e mais	Purè di patate	Budino
VEN.	Pasta al pesto delicato	Carote julienne	Fagiolini al tegame	Frutta fresca
LUN.	Frittata al prosciutto e formaggio	Insalata e carote julienne	Patate all'olio	Dolce da forno
MAR.	Pasticcio alla bolognese	Insalata verde	Zucchine al tegame	Frutta fresca
MER.	Polpettone di tacchino	Insalata e mais	Patate al forno	Yogurt alla frutta
GIO.	Riso alla crema di zucca	Carote julienne	Spinaci alla parmigiana	Frutta fresca
VEN.	Pasta al pomodoro e basilico	Cappuccio affettato	Piselli al tegame	Frutta fresca

N.B.: i primi piatti comprendono il formaggio grana servito a parte, inoltre deve essere sempre fornito il pane.
Il pasto degli adulti si compone del piatto portante oltre alla frutta.



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
 NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI
 DEL COMUNE DI VICENZA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017

Ripartizione del fabbisogno energetico giornaliero Kcal/giorno (espresso in range) in cinque pasti giornalieri, per fasce di età scolare

Pasti	3 - 6 anni Kcal	6 - 11 anni Kcal	11 - 15 anni Kcal
Colazione 15%	210-360	270-400	300-440
Spuntino 5%	70-90	90-100	100-110
Pranzo 40%	560-720	720-800	800-880
Merenda 10%	70-180	90-200	100-220
Cena 35%	420-540	540-600	600-660
Totale	1400-1800	1800-2000	2000-2200



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
 NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI
 DEL COMUNE DI VICENZA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017

LOTTE 1-2

LOTTO N. 1	COMPOSIZIONE LOTTO		ripartizione settimanale pasti							N. PASTI ANNUALI ALUNNI	N. PASTI ANNUALI DOCENTI		
	scuola	indirizzo	modalità di somministrazione pasti	n. sale mensa	totale pasti settimanali alunni	totale pasti settimanali docenti	lunedì T.P.	martedì T.P.	mercoledì T.P.			giovedì T.P.	venerdì T.P.
1	prim. "V. Da Feltre"	Contrà Burci, 20	MULTI	1	725	40	145	145	145	145	145		
1	primaria "Negri"	Via Bertolo, 15	MONO	1	75	4	75						
TOTALE IC 1					800	44	145	220	145	145	145		
3	prim. "Pertini"	Via Einaudi, 33	MULTI	2	582	35	115	120	122	114	111		
TOTALE IC 3					582	35	115	120	122	114	111		
6	prim. "Zanella"	Porta Padova, 63	MULTI	4	194	11	76			118			
6	prim. "Riello"	Via Riello, 59	MULTI	2	172	10	105			67			
TOTALE IC 6					366	21	181			185			
TOTALI LOTTO 1					1748	100	260	521	267	444	256		
												61.180	3.500

LOTTO N. 2	COMPOSIZIONE LOTTO		ripartizione settimanale pasti							N. PASTI ANNUALI ALUNNI	N. PASTI ANNUALI DOCENTI		
	scuola	indirizzo	modalità di somministrazione pasti	n. sale mensa	totale pasti settimanali alunni	totale pasti settimanali docenti	lunedì T.P.	martedì T.P.	mercoledì T.P.			giovedì T.P.	venerdì T.P.
2	prim. "Lioy"	V.le Camisano, 197	MULTI	3	839	52	180	170	173	159	157		
2	prim. "Gonzati"	Contrà Balbi, 249	MONO	1	7	7	42			54			
TOTALE IC 2					839	59	180	212	173	213	157		
4	primaria "Tiepolo"	Via Palemone, 14	MULTI	2	1055	111	212	255	205	199	184		
TOTALE IC 4					1055	111	212	255	205	199	184		
TOTALI LOTTO 2					1894	170	392	467	378	412	341		
												66.290	5.950

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI
DEL COMUNE DI VICENZA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017

LOTTI 3 - 4

LOTTO N. 3		COMPOSIZIONE LOTTO		ripartizione settimanale pasti							N. PASTI ANNUALI ALUNNI	N. PASTI ANNUALI DOCENTI		
		scuola	indirizzo	modalità di somministrazione pasti	n. sale mensa	totale pasti settimanali alunni	totale pasti settimanali docenti	lunedì	martedì	mercoledì			giovedì	venerdì
5	prim. "Due Giugno"	Via Cappuccini, 65	MONO	1	125	11	70	55						
5	prim. "Giusti"	C.à S.M. Nova, 7	MULTI	2	112	9	112							
5	prim. "Da Porto"	P. le Marconi, 11	MULTI	3	870	51	174	174	174	174	174	174		
TOTALE IC 5					1107	71	174	356	174	229	174	174		
10	prim. "Colombo"	Via Colombo, 41	MULTI	1	265	25	53	53	53	53	53	53		
10	prim. "Fraccon"	Via Mameli, 137	MONO	4	134	10	134							
10	prim. "Cabanca"	SS. Pasubio, 238	MULTI	2	166	10	83	83						
TOTALE IC 10					565	45	187	136	136	53	53	53		
TOTALI LOTTO 3					1672	116	361	492	310	282	227		58.520	4.060

LOTTO N. 4		COMPOSIZIONE LOTTO		ripartizione settimanale pasti							N. PASTI ANNUALI ALUNNI	N. PASTI ANNUALI DOCENTI		
		scuola	indirizzo	modalità di somministrazione e pasti	n. sale mensa	totale pasti settimanali alunni	totale pasti settimanali docenti	lunedì	martedì	mercoledì			giovedì	venerdì
11	prim. "Pajello"	Str. Polegge, 101	MULTI	2	219	6	89	48	82					
11	prim. "Peep Laghetto"	V. Lago Pusiano, 13	MULTI	3	613	26	106	148	143	111				
11	prim. "Prati"	Via Prati, 1	MULTI	4	734	30	150	160	130	162	132			
TOTALE IC 11					1566	62	256	354	326	387	243			
7	prim. "De Amicis"	Viale Fiume, 97	MONO	1	75	5	75							
7	prim. "Pertile"	Via Mainardi, 14	MULTI	1	475	30	80	157	79	79	80			
7	prim. "Pasini"	SS. Postumia, 165	MONO	1	50	4	50							
7	prim. "Rodari"	Via Turra, 40	MULTI	3	925	50	185	185	185	185	185			
TOTALE IC 7					1525	89	265	467	264	264	265			
TOTALI LOTTO 4					3091	151	521	821	590	651	508		108.185	5.285

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
 NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI
 DEL COMUNE DI VICENZA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017

LOTTO 5

LOTTO N. 5	COMPOSIZIONE LOTTO				ripartizione settimanale pasti							N. PASTI ANNUALI ALUNNI	N. PASTI ANNUALI DOCENTI	
	comprovato n.	scuola	indirizzo	modalità di somministrazione pasti	n. sale mensa	totale pasti settimanali alunni	totale pasti settimanali docenti	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì			venerdì
8	prim. "Arnaldi"	V.le S. Agostino, 565	MONO	1	70	5	70							
8	primaria "Loschi"	Via Carta, 3	MULTI	2	340	27	43	153	46	50	48			
8	sec. 1° "Carta"	Via Carta, 3	MULTI	2	161	9	83			78				
TOTALE IC 8					571	41	43	306	46	128	48			
9	prim. "Zecchetto"	Via Corelli, 12	MULTI	6	1521	84	310	287	402	280	283			
9	prim "Giovanni XXII"	Via Faccio, 32	MULTI	3		7			120					
TOTALE IC 9					1521	91	310	287	522	280	283			
TOTALI LOTTO 5					2092	132	353	593	568	408	331		73.220	4.620



Tabella indicativa dei pasti settimanali per la scuola dell'infanzia statale.

I dati rilevano per il solo servizio di distribuzione pasti qualora si rilevasse la necessità di affidarlo anche nel corso dell'anno scolastico.

istituto comprensivo n.	COMPOSIZIONE		ripartizione settimanale pasti								
	scuola	indirizzo	modalità di somministrazione e pasti	n. sale mensa	settimanali alunni	settimanali docenti	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
1	infanzia "Burci"	Contrà Burci, 20	MULTI	1	180	19	36	36	36	36	36
1	inf. "Campelelo"	Via Bertolo, 15	MULTI	1	185	10	37	37	37	37	37
2	inf. "Piccoli"	Str. di Bertolina, 353	MULTI	1	320	23	64	64	64	64	64
2	inf. "Setteca"	Via Bertolo, 5	MULTI	1	90	5	18	18	18	18	18
3	inf. "Agazzi"	Via Tormeno, 28	MULTI	1	380	21	76	76	76	76	76
4	inf. "San Pio X"	Via B. Dalla Scuola, 51	MULTI	1	625	33	125	125	125	125	125
6	inf. "L. Lattes"	Via Fasolo, 28	MULTI	1	625	28	125	125	125	125	125
7	inf. "S. Francesco"	Via Turra, 41	MULTI	1	310	15	62	62	62	62	62
	TOTALI				2715	154	543	543	543	543	543

istituto comprensivo n.	COMPOSIZIONE		ripartizione settimanale pasti								
	scuola	indirizzo	modalità di somministrazione e pasti	n. sale mensa	settimanali alunni	settimanali docenti	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
5	infanzia "Stalli"	Contrà Burci, 20	MULTI	1	305	23	61	61	61	61	61
5	inf. "B. Malfermoni"	Via Bertolo, 15	MULTI	1	525	35	105	105	105	105	105
8	inf. "Marco Polo"	Via Viola 23/25	MULTI	1	410	26	82	82	82	82	82
9	inf. "K. T. Lampertico"	Via Mercato, 49	MULTI	1	433	25	91	87	86	86	83
10	inf. "Colodi"	Via Monte Spluga, 4	MULTI	1	330	20	66	66	66	66	66
11	inf. "Peep Laghetto"	Via Lago di Pusiano, 2	MULTI	1	450	25	90	90	90	90	90
	TOTALI LOTTO 7				2453	154	495	491	490	490	487



**Documento Unico di Valutazione dei Rischi
(da restituire firmato)**

Il Sig. _____ in qualità di responsabile dei lavori di
_____ appaltati alla ditta _____ (appaltatore), ed il
Sig. _____, in qualità di _____ della ditta
committente _____, a seguito del sopralluogo congiunto del
_____ presso le aree dove si svolgeranno i lavori commissionati

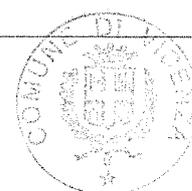
CONCORDANO

nell'identificare nei rischi sotto elencati tutti quelli derivanti da possibili interferenze tra l'attività appaltata e quelle della committente o di altri appaltatori e nel ritenere le rispettive misure di prevenzione e protezione le più idonee ad eliminare o controllare tali rischi e

SI IMPEGNANO

a rispettare e far rispettare, nell'ambito delle proprie competenze e funzioni, tali misure e a concordare ogni ulteriore azione si renda necessaria per ridurre al minimo i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori a fronte di mutate condizioni durante i lavori.

Rischi di interferenze	Misure di Prevenzione e Protezione	Eventuali costi



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO STATALI
DEL COMUNE DI VICENZA - ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017

Per il committente
(data e firma)

Per l'appaltatore
(data e firma)

