

ONERI SPECIFICI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ARTICOLO 1

Finalità

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla legge provinciale 13/2009, art. 1, lettera a) promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione – nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione – dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, per un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un elemento determinante di salute sia per la persona singola che per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali di queste direttive.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011" e, infine, dal "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n.27/2017 dd. 20.01.2017.

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'offerta di specifici prodotti (biologici, DOP, IGP, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- b) il contenimento degli impatti ambientali legati alle modalità di trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. In tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a basso impatto ambientale come declinato dal Programma provinciale ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ARTICOLO 2

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- 1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- 2) alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato A-Piano alimentare, delle presenti direttive.

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto Allegato A.

ARTICOLO 3

Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato A succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria. In merito al tema trovano, quindi, applicazione le specifiche tecniche derivate dai CAM per il "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (approvato con D.M. 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), allegato 1, punto 5.3 "Specifiche tecniche di base", come stabilito dall'art. 34 del Codice dei Contratti (D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.) e come trasposti dalla deliberazione della Giunta Provinciale n.

27 del 20 gennaio 2017 recante "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare".

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
In misura prevalente oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale	Produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi
10%	Prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata, ad es. Marchio Qualità Trentino	Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento CE n. 509/2006
	Produzione integrata	Norma UNI 11233:2009
	Prodotti tipici e tradizionali	Artt. 2, 3 del D.M. 8 settembre 1999, n. 350

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto a norma del CAM succitato.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali rispettando i "Calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato A. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

NB: in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

B) Carne:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
In misura prevalente oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale	Produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
12,5%	Prodotti IGP, DOP	Norma UNI 11233:2009
	Prodotti tipici e tradizionali	Artt. 2, 3 del D.M. 8 settembre 1999, n. 350

NB: in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale, deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

C) Pesce:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
In misura prevalente oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale	Acquicoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento 834/2007/CE, Criteri di certificazione MSC Marine Stewardship Council o equivalenti
10%	Prodotti IGP, DOP o prodotti di qualità riconosciuta e certificata, ad es. Marchio Qualità Trentino	Norma UNI 11233:2009, disciplinari certificati di qualità

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

NB: in ogni caso per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Acqua e bevande

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà, pertanto, essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza ed al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata. La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente Allegato ovvero offerti dall'aggiudicataria ditta non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La ditta, inoltre, dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura nei tempi più brevi possibili. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 8.

Verifica per tutti i prodotti di cui ai precedenti punti A), B) e C)

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti CE n. 510/2006, n. 1898/2006 e n. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agro-alimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per "fornitore" si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri uffici.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del Regolamento CE n. 882/2004 ed alla Norma europea EN 45011 o alla Guida ISO/CEI 65 (requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per quanto attiene alle ulteriori specifiche tecniche obbligatorie per la presente procedura, si recano di seguito i riferimenti dei Criteri Ambientali Minimi per ogni ulteriore ambito:

Requisiti	Specifiche tecniche D.M. 25/07/2011 Allegato 1
Requisiti dei prodotti carta-tessuto	Paragrafo 5.3.2
Trasporti	Paragrafo 5.3.3
Consumi energetici	Paragrafo 5.3.4

Requisiti degli imballaggi	Paragrafo 5.3.6
Gestione dei rifiuti	Paragrafo 5.3.7
Informazione agli utenti	Paragrafo 5.3.8
Pulizie dei locali	L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene di cui al D.M. 24 maggio 2012

ARTICOLO 4

Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico, fermi i CAM ricordati al precedente articolo 3:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari ed il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso l'asilo nido secondo quanto indicato nell' Allegato A e secondo quanto previsto in sede di offerta;
- c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Amministrazione della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'Allegato A sezione "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite. In particolare, il rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
- d) una modalità alternativa per garantire l'erogazione dei pasti in casi di criticità della prestazione ordinaria;
- e) la predisposizione giornaliera dei punti pappa, la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre:

1. per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:
 - a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'Allegato A-Piano alimentare. La ditta aggiudicataria deve produrre un Piano di Autocontrollo e darne copia all'Amministrazione che potrà richiedere le integrazioni necessarie. La ditta aggiudicataria nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Amministrazione;
 - b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati

in giornata. Questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. È da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato A- Piano alimentare;

- c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'Allegato A-Piano alimentare;
 - d) la predisposizione di menù che rispettino le indicazioni contenute nella Guida all'alimentazione 0-3 anni di ATS Insubria – Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria, articolati su due stagioni e quattro settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'Allegato A-Piano alimentare e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
 - e) il rispetto del menù giornaliero. L'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Amministrazione e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
 - f) l'esposizione della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dai genitori;
 - g) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "Calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
 - h) la somministrazione, previo accordo con l'Amministrazione e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 e al punto 5 dell'Allegato A;
 - i) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito avvalendosi di ditte specializzate;
 - j) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito comunale e delle relative modalità gestionali. Inoltre, sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti (TARI) ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, alla tassa sui servizi indivisibili (TASI), se dovuta, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
 - k) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Amministrazione l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i. (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero caseari agli alunni/studenti delle scuole. In particolare, la ditta sarà tenuta a fornire le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento della gestione associata di cui fa capo l'Amministrazione, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende. Devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre, tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e s.m.i);
2. per quanto concerne **terzi** ad assumere:
- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
 - b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il

- confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.07.2000, n. 9 e ss.mm.;
 - d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente allegato. In particolare, l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori. In ordine a tale ultimo punto è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro (RCO) in conformità a quanto sotto stabilito ad integrazione di quanto già previsto in Capitolato. In particolare, la polizza dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
3. per quanto concerne i **locali**, gli **arredi** e le **attrezzature** ad assumere:
- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Amministrazione per l'espletamento del servizio;
 - b) l'onere relativo alle manutenzioni e alle utenze, secondo quanto indicato in Capitolato;
 - c) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
4. per quanto attiene all'**informazione all'utenza**:
- a) all'inizio di ogni anno educativo la ditta aggiudicataria dovrà consegnare alle famiglie la copia del menù preventivamente concordato con l'Amministrazione unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.

ARTICOLO 5

Autocontrollo e controllo della qualità

La ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto, la ditta aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta deve, quindi, comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 6

Analisi di controllo

La ditta aggiudicataria deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel

rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta.

È fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 7

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 g di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione, conservati a +2°/+4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante: "Alimenti appattati per eventuale verifica". I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 8

Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente allegato e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Amministrazione potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00:

- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Amministrazione;

2° livello (inadempienza media) euro 500,00:

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente Capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di Autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente allegato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente allegato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;

- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente allegato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Amministrazione;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00:

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Amministrazione di richiedere un piatto freddo alternativo. Per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate;
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal Capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Amministrazione;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00:

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati. Qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;

- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza “molto grave” riscontrata dall’Amministrazione;
- errata somministrazione di dieta speciale.

L’applicazione delle penali sopra citate non pregiudica in nessun caso l’eventuale risoluzione del contratto da parte dell’Amministrazione.

L’ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell’1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.

L’ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell’Amministrazione essere direttamente trattenuta all’atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l’eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l’Amministrazione alla quale, in particolare, competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dalle famiglie, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 9

Oneri a carico dell’amministrazione aggiudicatrice

Sono oneri a carico dell’amministrazione aggiudicatrice:

- a. la messa a disposizione gratuita dei locali ospitanti i servizi di mensa;
- b. la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all’espletamento dei servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 10

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio di ristorazione compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull’igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente allegato e dal Capitolato.

Durante le operazioni di controllo la ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all’organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi, fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

Il personale incaricato della vigilanza stende, a seguito di ciascun controllo, una relazione scritta/verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo.

ARTICOLO 11

SCIA, DIA, Autorizzazioni

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'Impresa deve inoltrare al Comune la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) e all'ATS Insubria la Dichiarazione di Inizio Attività (DIA), rispettivamente, per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e Sanità Pubblica e verificare l'esistenza, o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'impresa dovrà, inoltre, possedere all'inizio delle attività il registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Amministrazione per la verifica della conformità del servizio.

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A. REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene);
- ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.;
- è vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM);
- il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- la confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né consegnati in incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70% ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquicoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime

agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs. 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs. 61/10).

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della Legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

B. ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può, quindi, essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima ed alle tecniche di produzione.

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

La definizione è riportata nel Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione giunta 27/2017, al paragrafo "Definizione di prodotti a basso impatto ambientale e calcolo della Carbon Footprint".

L'art. 2, comma, 1, lettera a) della Legge provinciale 13/2009 individua i prodotti “a basso impatto ambientale” come i “prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo”. L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di “«a basso impatto ambientale» individuando una soglia massima 7 riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia”. A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della Legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso:

- il quantitativo di emissioni di CO₂ derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;
- il calcolo delle emissioni di CO₂ dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013;
- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è “il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare”.

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000, n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla Legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale. Esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i

soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale” sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l’accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l’incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente sottosviluppati.
7. Sostenere l’autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

Si considerano prodotti del Commercio Equo e Solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale. Sono, altresì, prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

Possono essere ricompresi fra i prodotti di qualità riconosciuta e certificata i seguenti prodotti o categorie di prodotti agroalimentari: DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT e, comunque, quei prodotti o categorie di prodotti agroalimentari che rispondono a caratteristiche definite da specifici disciplinari e che sono sottoposti a controllo e verifica di conformità ai predetti disciplinari da parte di Organismi di certificazione e attestazione riconosciuti.

2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica.

Disponibili con regolarità nel corso dell’anno: aromi, bietole o biette erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

Gennaio: barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

Febbraio: barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape,

verze.

Marzo: broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

Aprile: cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

Maggio: carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

Giugno: barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

Luglio: barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

Agosto: barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

Settembre: barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

Ottobre: barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

Novembre: barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

Dicembre: barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi.

Gennaio: arance, clementine, kiwi, mandarini.

Febbraio: arance, clementine, kiwi, mandarini.

Marzo: arance, kiwi.

Aprile: arance, kiwi.

Maggio: fragole, kiwi.

Giugno: albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine.

Luglio: albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

Agosto: albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

Settembre: anguria, meloni, prugne, susine, uva.

Ottobre: arance, clementine, mapo, uva.

Novembre: arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

Dicembre: arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATEALIMENTARI

Per i prodotti biologici, DOP, IGT, a basso impatto ambientale, filiera corta, da produzione integrata, Commercio Equo e Solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni riportate al punto 1. di questo Allegato A- Piano alimentare.

Ove non indicato in termini tassativi, è lasciato alla ditta concorrente la formulazione delle propositocirca la qualificazione dei prodotti che la stessa si impegna a fornire.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI E CEREALI PER ZUPPE

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLI ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE, CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI GRUPPO 14: PRODOTTI DEL

A. GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

1.1. CARNI AVICOLE

Prodotti:

- polli a busto
- cosce di pollo
- petto di pollo
- fesa di tacchino.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Tutte le carni devono essere di classe A.

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

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

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno. Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

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

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante

iltrasporto e le manipolazioni.

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

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

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

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità. In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche): sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

1.2. CARNI BOVINE

Prodotti:

- Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:
 - fesa
 - sottofesa
 - scamone
 - girello
 - noce
 - fiocco
- Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:
 - muscolo
 - spalla
 - sottospalla.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezza media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate in Italia o in un Paese dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico-sanitarie previste da detta norma.

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e del Reg.CE 1760/2000: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio;
- categoria del bovino;
- stato fisico del prodotto: carne fresca;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro";
- data di confezionamento;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento;
- codice di tracciabilità;
- stato di nascita ("nato in");
- stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in");
- stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in");
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in").

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

1.3. CARNI SUINE

Prodotti:

- Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati

sottovuoto e freschi:

- lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg).

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e D. Lgs. 181/2003): le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita;
- stato fisico del prodotto;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro";
- data di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento

ricosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento. Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

B. GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

Prodotti

Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da:

- filetti di trota
- filetti di pleuronectes platessa (passera)
- cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua)
- prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce" o "nuggets" realizzati con merluzzo o nasello pescato nell'Atlantico o nel Pacifico
- salmone per i primi piatti.

Potranno essere richieste e concordate le forniture di:

- halibut
- filetti di gadus aeglefinus oppure
- nasello (merluccius merluccius).

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

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

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

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

Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura

Ai sensi del D.Lgs 109/1992, Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE, sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le

indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

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

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;
- dovranno, inoltre, essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:
- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione, ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

C. GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

Prodotti

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004. In particolare, i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n. 966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

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

Sono vietati i formaggi fusi.

- **Grana:**

prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio. Il Grana dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata. Marchiato, di prima scelta, di stagionatura frai 20 e i 24 mesi.

- **Mozzarella a bocconcini (o Fiordilatte):**

prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano. Non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine c/o lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

- Ricotta:

prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

- Formaggi da tavola:

- crescenza
- stracchino
- Latteria trentino
- Asiago
- Fontal
- Casolet.

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto. Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

- Panna:

panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

- Yogurt alla frutta:

lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta. Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti. Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti. Non deve presentare odore, colore o sapore anomalo. Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi. Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia. Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

- Budino:

il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT. Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole. Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature. Al gusto di cioccolato, potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel. Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia. Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

- Latte UHT intero:

il latte deve essere di provenienza italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

- Burro:

deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia. Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

D. GRUPPO 4: SALUMI

Prodotti

Tutti i salumi devono essere prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.Lgs 109/1992): con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo il D.M. 21/03/73,

i Reg. CE 852 e 1935 del 2004, il Reg. CE 10/2011 e il D.G.R.T. 1878/11; devono, inoltre, mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

- **Prosciutto cotto senza polifosfati sottovuoto:**

deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine. All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa;
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- 5) il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso;

b) al taglio:

- 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
- 2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
- 3) colore tendente al rosa;
- 4) la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

- **Prosciutto crudo di Parma a denominazione tipica:**

prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti:

- contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA;
- sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, adun massimo di 6 cm;
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Potrà essere richiesto dall'ufficio refezione anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di

produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai 12 mesi.

E. GRUPPO 5: UOVA

Prodotti

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

- **Uova pastorizzate:**

uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche. Nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovranno avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente. Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak. Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C°. I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 giorni dalla data riportata sulla confezione. All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- Ph 7.3-7.7;
- secco 23% min;
- proteine 11% min;
- lipidi 10.5% min (metodo con cloroformio);
- lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida + estrazione con etere);
- steroli 0.4+/-0.3.

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

- **Uova fresche di gallina con guscio:**

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione. Devono provenire da allevamento all'aperto o biologico, di peso di circa 60/65 g (categoria L grandi). Devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg. CE 2295/2003 e 1234/2007 e del D.Lgs. 29/07/2003, n. 267. Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B);
- categoria di peso (XL, L, M, S);
- data di scadenza;
- numero del centro di imballaggio;
- nome della ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti

elementi:

- numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia);
- sigla della nazione di produzione;
- codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento;
- sigla della provincia di allevamento;
- codice di allevamento.

F. GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

Prodotti

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

- **Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici:**

le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza nazionale o comunitaria, biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali. Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non dovranno presentare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non dovranno presentare corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti;
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

Tipi di verdure surgelate:

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- broccoli
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini di Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- melanzane
- fagioli verdi
- verdura mista per minestrone.

G. GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI E CEREALI PERZUPPE

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

7.1. FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria.

La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o a filiera corta, di provenienza italiana o comunitaria, fatta eccezione per la banana.

I prodotti devono:

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

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

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

- **Mele:**

varietà Golden, Stark, Deliziose. Devono conservare il peduncolo, possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

- **Pere:**

varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference. Devono conservare il peduncolo, possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm.

- **Pesche:**

varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopra citate. Pezzatura non inferiore ai 120 g.

- **Banane:**

potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale. Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

- **Kiwi:**

devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

- **Albicocche:**

devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

- **Fragole:**

devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

- **Prugne e susine:**

devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

- **Agrumi:**
devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.
- **Arance:**
varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel. Calibro 8
- limoni
- mandarini o clementini
- mapo
- uva:
varietà Regina, Italia. Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di accentuata acinellatura nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

7.2. VERDURA FRESCA

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

- di prima categoria;
- di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria;
- conforme ai regolamenti previsti in materia;
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- priva di odori/sapori estranei;
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni;
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti;
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodottifitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997);
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione;
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei;
- di pezzatura uniforme;
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.
- **Ortaggi da frutto:**
- pomodori:
con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature
- zucchine:
con polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 g e superiore a 200 g. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm
- zucca:
varietà Hokkaido, Zucca gialla, Violina. Esente da danni dovuti all'esposizione al sole
- melanzane:
le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole. Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

- peperoni:
nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.
- Ortaggi da radice:
- carote:
devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute.
- Ortaggi da tubero:
- patate:
patate comuni e novelle. Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello). Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse. Le patate devono essere preferibilmente di produzione trentina. In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellinate.
- Ortaggi da bulbo:
- cipolle:
i bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto. Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20
- aglio:
i bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto
- scalogno:
i bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto
- porri:
non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).
- Ortaggi da fiore:
- cavolfiore:
infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm
- broccoli:
resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti
- carciofi:
forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.
- Ortaggi da fusto:
- finocchi:
i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.
- Ortaggi da foglia:
tipi usati:
- prezzemolo
- basilico
- sedano
- indivia

- lattuga
- scarola
- gentile
- iceberg
- radicchio trevisano
- spinaci
- bietola
- cavoli
- verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle erinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

7.3. LEGUMI SECCHI E CEREALI PER ZUPPE

Per quanto riguarda i legumi secchi, si richiederanno prodotti di diverse tipologie:

- fagioli cannellini
- fagioli borlotti
- fagioli di Spagna
- ceci
- lenticchie del tipo "piccole".

Tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei. Sono richiesti prodotti di filiera nazionale e/o della Comunità Europea.

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare zuppe. I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei. Sono richiesti prodotti di filiera nazionale e/o della Comunità Europea.

H. GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

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

• Pomodori pelati e polpa di pomodoro:

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

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n. 428 del 11.04.75);
- i frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come, ad esempio, ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro;
- il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza

odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

- **Tonno all'olio di oliva:**

deve essere del tipo "Yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. È richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

I. GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

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

- **Pasta di semola:**

la pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (Legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti. Dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti, di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto. La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua, deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe. Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

- **Pasta all'uovo:**

conforme a quanto sopra ma all'uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 g di uova per ogni chilogrammo di semola). Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

- **Riso:**

il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo "FINO" e del tipo parboiled. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei. Non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie. Deve essere privo di infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature. Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

- **Farina di mais precotta per polenta:**

la farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità, preferibilmente di filiera trentina, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

- **Farina di grano tenero tipo "0" e "00":**

la farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge

L. GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

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

- **Pane:**

il pane – in ogni caso prodotto a meno di 70 Km dal luogo di consumo – dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo “0” (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE”), acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%). Il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970. Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature. Dovrà essere di prima cottura e, quindi, con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l’assoluta igiene del prodotto. Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano “affettato” da 1 kg e in confezione da 50-100 g (panini).

- **Pane grattugiato:**

confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo “0”, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato. Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

M. GRUPPO 11: OLI ALIMENTARI

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

- **Olio di semi:**

tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all’esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

- **Olio extra vergine di oliva:**

il prodotto acquistato, di produzione nazionale, deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità. L’olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell’olio d’oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

N. GRUPPO 12: SPEZIE, CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente,

secondo il D.M. 21/03/73, i Reg. CE 852 e 1935 del 2004, il Reg. CE 10/2011 e il Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

- **Sale grosso e fino:**

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

- **Capperi:**

i vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

- **Pesto:**

dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. È vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica. I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, privi di frammenti di gusci e non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

- **Maionese:**

la composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

- **Altri aromi:**

- basilico;
- prezzemolo;
- rosmarino;
- salvia;
- timo;
- alloro;
- sedano;
- porro;
- erba cipollina;
- maggiorana;
- menta.

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

O. GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

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

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg. CE 1169/2011 ed al Reg. CE 41/2009.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

13.1. PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

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

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute;
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC aggiornato;
- i prodotti con marchio a spiga barrata;
- i prodotti con dizione “senza glutine”.
- Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine:
la pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM). Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova. I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.
- Pane bianco:
pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine. Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.
- Farina per celiaci:
il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500, oppure prevedere la fornitura di pizza senza glutine, anche partendo dal prodotto surgelato.
- Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine:
questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro. Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.
- Budino e yogurt alla frutta senza glutine.
- Prosciutto cotto senza glutine.

P. GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Ogni volta che sono presenti nel menù:

- banana
- cioccolato al latte/fondente.

5. GRAMMATURE

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre la tabella relativa ai volumi delle pietanze ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

6. MENÙ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione. È facoltà dell'Amministrazione ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte

da parte degli organismi competenti, applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle LARN – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Amministrazione e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione. È consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili. Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Amministrazione seguita da conferma da parte dello stesso.

7. DIETE SPECIALI

Per le diete speciali la Ditta aggiudicataria dovrà seguire le disposizioni del “Protocollo operativo per diete speciali” di ATS Insubria, qui allegato.

Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Il personale, sia cuoco che addetto alla distribuzione, dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali.

Le richieste di diete speciali, secondo le disposizioni di ATS Insubria, dovranno essere trasmesse al Comune che provvederà alla trasmissione alla Ditta Aggiudicataria per la predisposizione del relativo menu.