



Federazione dei Comuni
del Camposampierese

Direzione Generale
Villa Querini,
via Cordenons 17
Camposampiero
35012 (Padova)
C F 92142960282

T +39 049 9315635
F +39 049 9315611
E comunicazione
@fcc.veneto.it
W fcc.veneto.it

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE E REFEZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA
SECONDO IL SISTEMA A “LEGAME FRESCO-CALDO”

anni scolastici 2014/2015 2015/2016 2016/2017

SOMMARIO

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

TITOLO 1 – REGOLE GENERALI

Art. 1

Oggetto del capitolato

Il presente capitolato disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto di servizi nel settore della ristorazione e refezione collettiva scolastica, concluso tra l'amministrazione appaltante, Federazione dei Comuni del Camposampierese (di seguito indicato come "Federazione") ed il Contraente aggiudicatario (di seguito indicato come "Contraente"), conformemente all'oggetto indicato dagli articoli seguenti e dal bando di gara.

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

Tipo Scuola	Plesso	Indirizzo	Servizio distribuzione
Primaria	Trebaseleghe	Via Don Orione, 4 - Trebaseleghe	Distribuzione
Primaria	Massanzago	Via Roma, 18 - Massanzago	Distribuzione
Primaria	Villa Del Conte	Via Ippolito Nievo, 6 - Villa del Conte	Distribuzione
Secondaria	Villanova di Camposampiero	Via Caltana – Villanova di Camposampiero	Distribuzione

Il servizio comprende la preparazione presso il centro cottura del Contraente ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "Legame fresco-caldo", in multi porzione, fino all'interno dei locali adibiti a refettorio presso le scuole suddette, il mantenimento delle temperature degli stessi, previste dalla legge, mediante l'utilizzo di appositi carrelli termici con vasca riscaldata e di contenitori Gastronorm di proprietà del Contraente e la loro distribuzione agli utenti.

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

Il servizio include anche la preparazione dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo, in monoporzione mediante piatti singoli e sigillati al verificarsi di situazioni particolari che saranno comunicati dalla Federazione.

La preparazione e il confezionamento dei pasti deve essere effettuato dal centro di cottura del Contraente nella mattinata stessa della fornitura tranne quanto previsto dal successivo art. 29 e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio della distribuzione non deve superare i 120 minuti.

Il servizio comprende, inoltre, l'approntamento dei refettori allestendo i tavoli con tovagliette singole o per l'intero tavolo in carta non colorata, tovagliolo a perdere in carta, bicchieri e piatti in vetro e ceramica con posate in acciaio e, in casi di emergenza o qualora il locale periferico non sia idoneo alla pulizia e sanificazione delle stoviglie, vengano utilizzati bicchieri e piatti a perdere, posate in policarbonato di tipo pesante, non soggette a spezzatura idonee al taglio della carne conformemente alle norme vigenti.

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

Il Contraente si impegna ad iniziare il servizio a partire dal primo giorno di scuola o dall'eventuale data successiva comunicata dalla Federazione.

Art. 2

Centro cottura della ditta

I pasti dovranno essere prodotti in un Centro cottura la cui ubicazione dovrà essere indicata all'atto dell'offerta. I pasti dovranno mantenere durante il trasporto e sino all'ultimazione della distribuzione una temperatura non inferiore ai + 65° C per i pasti caldi e inferiore a + 10° C per i pasti freddi. L'Amministrazione si riserva il controllo delle temperature in qualunque momento e senza preavviso.

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

Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nell'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e al Decreto Legislativo n. 193/2007 e successive modifiche e integrazioni, di attuazione dei Reg. CE 852, 853 e 854/2004, ed essere debitamente autorizzato dall'Autorità sanitaria locale ai sensi dell'art. 2 della legge 283 del 30 aprile 1962.

Art. 3
Durata del contratto

La durata del contratto di appalto è triennale a partire dall'anno scolastico 2014/2015 e quindi dal 01.09.2014 e fino al 31.08.2017 con possibilità di rinnovo, per pari durata, previa deliberazione da parte dell'Ente, qualora il servizio sia sempre stato ineccepibile e soddisfacente per l'utenza e non contrasti con la normativa in vigore al momento del rinnovo.

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

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

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

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

Rimane peraltro in obbligo del Contraente, nel caso di esito negativo, di proseguire nell'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali, per un periodo ulteriore di sessanta giorni durante il quale la Federazione può, nel proprio esclusivo interesse, decidere per l'espletamento di una nuova gara, ovvero per l'affidamento del servizio alla ditta concorrente che, nella precedente gara, ha presentato la seconda migliore offerta.

Art. 4
Valore del contratto e modalità di finanziamento

Il valore del contratto è stimato, in via presuntiva e meramente indicativa, in euro 560.250,00 (IVA esclusa) e sarà finanziato con entrate proprie (contributo dei Comuni) e contribuzioni degli utenti.

Art. 5
Fatturazione e pagamento

Nel prezzo unitario di un pasto si intende compreso ogni corrispettivo dovuto per qualsiasi fornitura e servizio attinente l'oggetto del presente contratto ed ogni altro onere o prestazione accessoria a carico della ditta aggiudicataria. Non verranno applicate distinzioni di prezzo dei pasti. Verrà comunque prevista una quota da scomputare al costo dei pasti in caso il servizio non preveda la distribuzione e pulizia degli arredi.

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

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

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

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

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

Art. 6
Aggiornamento dei prezzi

Il prezzo si intende fisso per tutto il primo anno dell'appalto.

A partire dall'inizio del secondo anno scolastico, il prezzo detto sarà revisionato con cadenza annuale allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dal contraente in base all'andamento dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI).

Art. 7
Standard minimi di qualità del servizio

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

Art. 8
Tipologia e quantificazione dell'utenza

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

E' prevista nell'anno la somministrazione di circa 47.000 pasti, distribuiti come segue:

a) mensa nei giorni di rientro ordinario scuole del Comune di Massanzago (calcolo su 33/34 settimane annuali)	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	INS
- scuola primaria di Massanzago	93	93	93	93	93	25
b) mensa nei giorni di rientro ordinario scuole del Comune di Trebaseleghe (calcolo su 33/34 settimane annuali)	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	INS
- scuola primaria Trebaseleghe	82	82	82	82	82	23
c) mensa nei giorni di rientro ordinario scuole del Comune di Villa Del Conte (calcolo su 33/34 settimane annuali)	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	INS
- scuola primaria Villa Del Conte	64	64	64	64	64	14
d) mensa nei giorni di rientro ordinario scuole del Comune di Villanova di Camposampiero (calcolo su 33/34 settimane annuali)	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	INS
- scuola secondaria Villanova di Camposampiero		60		60		6

Il numero dei pasti e le modalità temporali di svolgimento del servizio previsti dal presente capitolato hanno mero valore indicativo e non sono vincolanti per la Federazione, essendo subordinati a circostanze non prevedibili.

Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

La Federazione si riserva, quindi, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio, la tipologia di distribuzione e gli orari di ristorazione dandone preventiva comunicazione al Contraente.

In particolare la Federazione può, in corso di esecuzione del contratto, richiedere, alle medesime condizioni del contratto stesso, aumenti o diminuzioni del numero dei pasti previsti fino alla concorrenza del quinto sia in positivo che in negativo, da - 20% a + 20%, senza che ciò comporti modificazioni delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo praticato.

La Federazione si riserva la facoltà di effettuare modifiche di assegnazione delle scuole, nonché di estendere il servizio anche ad altre scuole del proprio territorio e/o ad altri eventuali giorni di rientro pomeridiano.

Art. 9
Cauzione definitiva

Il Contraente è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria quale cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, mediante polizza fideiussoria sia bancaria che assicurativa.

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

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

Lo svincolo della garanzia fideiussoria è disciplinato dall'art. 113, comma 3, del D. Lgs. 163/2006.

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

Art. 10 Assicurazioni

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

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

Copia della polizza dovrà essere trasmessa alla Federazione prima dell'inizio del servizio.

Art. 11 Subappalto

Ai sensi dell'art. 118 del D.Lgs. 163/2006, al Contraente è fatto divieto, senza la preventiva autorizzazione espressa della Federazione, di subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente appalto. L'autorizzazione al subappalto, nei limiti del trenta per cento dell'importo contrattuale è subordinata alle seguenti condizioni:

- 1) che i concorrenti all'atto dell'offerta o l'affidatario, nel caso di varianti in corso di esecuzione, all'atto dell'affidamento, abbiano indicato le parti del servizio che intendono subappaltare;
- 2) che il Contraente provveda al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
- 3) che al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante il Contraente trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal presente codice in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'[articolo 38](#) del D.Lgs. 163/2006;
- 4) che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Il subappaltatore deve praticare, per le prestazioni affidate, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al venti per cento.

Il Contraente è tenuto ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; è, altresì, responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Le presenti disposizioni si applicano anche alle associazioni temporanee di imprese e alle società anche consortili, quando le imprese riunite o consorziate non intendano eseguire direttamente le prestazioni scorporabili, nonché alle associazioni in partecipazione quando l'associante non intenda eseguire direttamente le prestazioni assunte in appalto.

Il contraente resta in ogni caso responsabile nei confronti della Federazione per l'esecuzione dei servizi oggetto di subappalto, sollevando la stessa da ogni pretesa degli affidatari o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione di servizi subappaltati.

In ogni caso la Federazione rimane estranea al rapporto contrattuale tra Contraente e subappaltatore per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali nessuna esclusa faranno carico all'appaltatore.

La Federazione non provvede al pagamento diretto degli affidatari.

In caso di violazione della disposizione di cui al comma precedente, la Federazione si riserva il diritto di risolvere immediatamente il rapporto contrattuale e sospendere il successivo pagamento a favore dell'appaltatore.

Art. 12

Cessione del contratto, vicende soggettive del Contraente e cessione dei crediti

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione non hanno effetto nei confronti della Federazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione non abbia provveduto alle comunicazioni di cui all'art. 1 del DPCM 187/91, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dalla vigente normativa in materia degli appalti pubblici.

Nei sessanta giorni successivi, la Federazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, qualora non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni.

Decorso il suddetto termine senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

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

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

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

In ogni caso, la Federazione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al Contraente in base al contratto.

Art. 13

Interruzione del servizio

In caso di sciopero programmato del personale o di altri eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio, il Contraente dovrà essere avvertito possibilmente ventiquattro ore prima, o comunque entro e non oltre le ore 09.30 del giorno stesso.

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

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

Art. 14

Monitoraggio ed autocontrollo da parte del contraente

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

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

Art. 15

Personale impiegato dal Contraente

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato sia per qualifica che per numero allo svolgimento regolare dei servizi. In particolare il rapporto tra personale impiegato e numero dei pasti deve essere di almeno un addetto alla distribuzione ogni 50 pasti, salvo deroga scritta da parte della Federazione in casi particolari.

Il Contraente dovrà produrre in sede di gara l'organigramma del centro cottura.

Dovrà, inoltre, essere comunicato alla Federazione all'inizio dell'appalto e di ogni successiva variazione stabile il nominativo e la qualifica del personale impiegato nei vari plessi/centri di distribuzione.

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

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

Art. 16
Formazione del personale

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

- igiene degli alimenti;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

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

Art. 17
Responsabilità del Contraente

Il Contraente dovrà osservare tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la detenzione, produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria di cui al D.P.R. n. 327/80 e Reg. 852/2004.

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

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

Art. 18
Oneri inerenti il contratto

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

Art. 19
Penalità

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

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

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

- da euro 1.000,00 ad euro 5.000,00 per alimenti contaminati batteriologicamente;
- da euro 1.000,00 a euro 3.000,00 per il mancato rispetto delle procedure previste dal manuale Haccp del contraente;
- da euro 1.000,00 a euro 2.500,00 per condizioni igieniche carenti e mancata sanificazione del Centro Cottura utilizzato per la preparazione dei pasti veicolati, accertati dai competenti Servizi dell'USL;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per qualità delle derrate non corrispondenti al C.S.A. (qualità merceologica, organolettica, provenienza, termini di scadenza, ecc.);
- da euro 500,00 a euro 1.500,00 per il mancato rispetto del programma di autocontrollo presentato in sede di gara e omissioni nelle trasmissioni delle risultanze delle analisi alla Federazione;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per quantità dei pasti non conforme per grammature, tipologia e contenuti calorici a quanto descritto nel presente capitolato, nelle tabelle dietetiche e menù;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardata consegna dei pasti;
- da euro 1.000,00 a euro 1.500,00 per mancata consegna dei pasti;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza tra i pasti consegnati ed il menù giornaliero previsto (comprese diete speciali);

- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per mancata corrispondenza delle temperature dei pasti al momento della consegna;
- da euro 500,00 a euro 1.000,00 per ritardo nella sostituzione del personale del contraente assente per qualsiasi caso.

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

Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, il responsabile dell'area dei servizi alla persona provvederà a determinare la relativa penale.

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

La Federazione provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dal contraente.

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

Art. 20

Clausola risolutiva espressa

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

- Apertura di procedura concorsuale a carico del Contraente;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- Impiego di personale non dipendente dal Contraente;
- Grave violazione ed inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle disposizioni del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- Grave violazione delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei pasti;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- Caso di grave tossinfezione alimentare;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- Interruzione non giustificata del servizio;
- Subappalto non autorizzato;
- Violazione grave delle norme di sicurezza e prevenzione.

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

Il deposito cauzionale verrà incamerato dalla Federazione e la ditta dovrà risarcire ogni danno.

Art. 21

Trattamento dei dati personali

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

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

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

Art. 22

Controversie

Qualunque controversia dovesse insorgere tra le parti, sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà definita avanti al foro di Padova.

È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 23

Norme generali e tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Padova della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal codice civile, con particolare riguardo all'art. 1655.

TITOLO 2 – MENU'

Art. 24

Menù

I menù eseguiti, predisposti nel rispetto delle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" Regione del Veneto (seconda edizione – ottobre 2008), dovranno essere unicamente quelli stabiliti dalla Stazione Appaltante.

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

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

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

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

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal cognome dell'allievo e quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e mantenuta ad un livello di temperatura non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo.

Inoltre, nei casi di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, dovrà essere previsto un menù dietetico composto da pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva o minestrina in brodo vegetale, formaggio (parmigiano, stracchino, crescenza, ricotta o mozzarella) od, in alternativa, carni bianche cotte a vapore, con carote e patate al vapore.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con la Stazione Appaltante.

Nessuna variazione può essere apportata ai menù senza la preventiva e specifica autorizzazione della Federazione. Potranno invece essere possibili modifiche delle preparazioni dei piatti che non dovessero incontrare il gradimento dell'utenza. Questa eventualità, che sarà preventivamente valutata dal dietista incaricato dalla Stazione Appaltante al controllo della mensa scolastica, e sentiti i genitori incaricati della Commissione Mensa che siano stati opportunamente formati ed informati da personale del S.I.A.N., porterà alla variazione dei piatti non graditi con preparazioni diverse per forma ma non per contenuto in nutrienti. Tali modifiche verranno concordate tra il dietista incaricato dalla Stazione Appaltante per la refezione scolastica, previa accordi con il competente Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'ULSS territoriale e il dietista della ditta aggiudicataria.

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

Art. 25

Somministrazione acqua

Agli utenti verrà somministrata acqua potabile erogata dal servizio pubblico, tranne nei plessi sprovvisti della strumentazione necessaria per l'igienizzazione e sanificazione delle caraffe (Allegato 2 al C.S.A.) nei quali verrà fornita

acqua minerale naturale. Il contraente fornirà allo scopo delle piccole caraffe da litro che dovranno essere quotidianamente sanificate e sostituite in caso di evidenti incrostazioni calcaree, graffi e lesioni. Non devono essere installati nel centro cottura e nei punti terminali apparecchiature per il trattamento dell'acqua potabile di rete acquedottistica da somministrare agli utenti.

Art. 26 **Struttura del menù**

La struttura e la composizione del pranzo dovranno essere conformi alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche del menù quali risultano dall'Allegato 1 del C.S.A. del quale costituisce parte integrante e sostanziale.

I menù saranno organizzati a "rotazione" all'interno di ogni singola settimana di tabella dietetica.

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

La Federazione si riserva di richiedere al Contraente la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione.

TITOLO 3 – MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 27 **Modalità di esecuzione del servizio**

● Presso le strutture scolastiche con pasti veicolati

Il servizio si riferisce alla preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti secondo il sistema a "Legame fresco-caldo" presso i terminali di distribuzione elencati all'art. 1.

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

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

La ditta appaltatrice dovrà formulare l'offerta per i pasti veicolati nelle scuole del territorio della Federazione, sulla base del menù settimanale invernale/primaverile che verrà fornito dalla stazione appaltante (allegato 1 al C.S.A.). Sulla base di esigenze educative e dietetiche, i menù potranno subire delle variazioni, con l'obbligo per la ditta appaltatrice di attenersi alle eventuali modifiche che saranno comunicate dalla Federazione o dalla dietista della Federazione.

● Prescrizioni

Nell'approntare il servizio la ditta dovrà osservare scrupolosamente le seguenti disposizioni:

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

Dovrà essere assicurato altresì:

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

Art. 28

Ordinativi dei pasti e comunicazioni

L'ordine con la esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri sarà comunicato telefonicamente, o con altri strumenti telematici, al Contraente, a cura del personale della Federazione dei Comuni del Camposampierese, entro le ore 9.30 del giorno della fornitura, conformemente alle tabelle dietetiche ed ai menù previsti.

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

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

Nessun ordine potrà essere effettuato, né accettato dal Contraente, se non proveniente dal personale autorizzato dalla Federazione.

Art. 29

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

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

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

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

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

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

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

Art. 30

Norme per la veicolazione dei pasti

La ditta sarà tenuta a recapitare a propria cura e spese i pasti e l'altro materiale presso i singoli punti terminali depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. I pasti devono essere confezionati in contenitori, riservati al trasporto di alimenti, a chiusura ermetica isotermeici o termici multi porzioni, che garantiscono il rispetto delle temperature previste dall'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Gli automezzi utilizzati devono essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di un'ora a decorrere dalla partenza dal centro cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti

dall'orario stabilito per la refezione. Ogni automezzo dovrà essere munito dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del DPR 327/80 e adeguatamente predisposto e riservato al trasporto degli alimenti. Deve consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo, oltre ad essere igienicamente idoneo, regolarmente pulito nel vano di carico e tale da assicurare ai cibi adeguata protezione.

I prodotti non confezionati e non rinchiusi in contenitori termici dovranno essere protetti in modo efficace da possibili contaminazioni o altri danni causati da agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale da garantire l'assenza di insudiciamento, contaminazione crociata ovvero da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente e dal piano di autocontrollo.

La ditta per il trasporto dei pasti in multi porzione, monoporzione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo da trasportare ai terminali periferici, dovrà utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta; eventuali richieste di modifica saranno valutate dalla stazione appaltante.

Le Gastronorm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio.

I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo, nonché dal parmigiano reggiano e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Lo stesso accorgimento avverrà per i contorni freddi (insalata ecc.) per i quali il Contraente deve fornire l'occorrente per il condimento.

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

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

Art. 31

Consegna e somministrazione dei pasti e pulizie

La somministrazione dei pasti dovrà avvenire entro 60 minuti dal loro confezionamento nel centro di cottura.

La consegna dei pasti, a cura del personale incaricato dal Contraente, dovrà avvenire in ogni plesso tra i 15 ed i 30 minuti prima della sospensione delle lezioni per la pausa pranzo.

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

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

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

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

Il Contraente dovrà:

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

La pulizia dei pavimenti dei locali adibiti a refettorio non sarà a carico del contraente aggiudicatario.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, il Contraente dovrà prevedere e applicare le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852/04, 853/04, 854/04, 882/04 e Dir. 2002/99, del Regolamento CE 2073/2005, del Regolamento CE 2076/2005 e del D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Il personale del Contraente dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza a quanto stabilito dal D. Lgs. n.193/2007e s.m.i.

Il Contraente sarà responsabile del pieno rispetto delle normative citate in tutte le fasi operative.
La pulizia delle attrezzature (carrelli scaldavivande e altro) destinati al servizio mensa sarà effettuata dal Contraente aggiudicatario.

Art. 32 **Referente**

Il Contraente dovrà garantire la costante disponibilità di un referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio. Il Contraente dovrà quindi designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta, la qualifica e la responsabilità proprie dell' "Operatore del settore alimentare".

Art. 33 **Carrelli termici**

Il Contraente dovrà garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore, o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP. Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
Dovrà essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico. Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta dall'Unione, il Contraente dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

Art. 34 **Locali e attrezzature**

Il Contraente prenderà in consegna le attrezzature esistenti nei vari punti terminali che sono proprietà del Comune di Trebaseleghe, del Comune di Massanzago, del Comune di Villa Del Conte e del Comune di Villanova di Camposampiero nel momento di inizio dell'appalto attraverso un inventario che verrà controfirmato dal contraente per accettazione.
Il Contraente dovrà provvedere per parte sua all'eventuale integrazione e relativa manutenzione delle attrezzature (scaldavivande, lavastoviglie, ecc...), dei supporti, delle stoviglie, delle posaterie ed eventuali suppellettili (mobiletti bi scomparto per il vestiario, scaffali, ecc...) che dovessero rendersi necessarie alla funzionalità dei punti terminali serviti da pasti veicolati. I locali e le attrezzature indicate nell'inventario che si provvederà a redigere all'inizio del servizio dovranno essere restituite alla scadenza dell'appalto nel numero e nello stato in cui sono state consegnate, salvo il normale deterioramento causato dal corretto uso. Debbono intendersi a carico della ditta le manutenzioni ordinarie delle attrezzature, la sostituzione di stoviglie rotte nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo del personale del Contraente. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti saranno concordate con la Federazione.

TITOLO 4 – CONTROLLI

Art. 35 **Diritto di controllo della Federazione e dei comitati mensa**

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

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

Oltre agli accertamenti di cui al comma precedente, la corretta esecuzione del servizio da parte del Contraente sarà oggetto del controllo permanente effettuato dai comitati per la mensa scolastica istituiti presso tutte le scuole servite. Qualora le verifiche effettuate in corso di esecuzione del servizio, evidenzino carenze che, a giudizio della Federazione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'ente informa per iscritto il Contraente delle modifiche e degli interventi da eseguire, i quali dovranno essere immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante.

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

Il Contraente libera la Federazione da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 36

Organismi preposti al controllo

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

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

Art. 37

Controllo igienico-sanitario da contratto

Il contraente dovrà eseguire almeno 2 analisi di laboratorio mensili sui campioni prelevati nel proprio centro cottura al fine di verificare il rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e dei luoghi di lavoro, alla corrispondenza qualitativa delle derrate alimentari al contenuto delle tabelle dietetiche e merceologiche del presente capitolato, oltreché alla corretta metodologia nella preparazione e cottura dei pasti.

Il Contraente dovrà trasmettere puntualmente alla Federazione gli esiti degli esami di laboratorio effettuati non oltre il termine di 10 giorni dal ricevimento degli stessi.

TITOLO 5 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 38

Prodotti da agricoltura biologica da utilizzare

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

- riso
- legumi secchi
- yogurt
- pomodori pelati, passata di pomodoro
- frutta
- ortaggi
- olio extravergine di oliva

Art. 39

Specifiche generali per tutte le materie prime utilizzate

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 – Finanziaria 2000, L.R. del Veneto n. 6 marzo 2002) rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali.

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche, garantite e certificate, vale a dire con l'impiego di metodi di produzione in conformità alle norme sotto elencate, in tutte le fasi della produzione, preparazione, etichettatura e distribuzione:

- Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28/06/2007;
- Regolamento CE n. 889/2008 della Commissione del 05/09/2008;
- Regolamento CE n.1235/2008 della Commissione del 08/12/2008 (regime di importazione di prodotti biologici di paesi terzi);

- Decreto Ministeriale n.18354 del 27/11/2009 concernente “Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008, n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l’etichettatura dei prodotti biologici”.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

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

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Specialmente quando si ha a che fare con ditte che producono, commercializzano o si approvvigionano di prodotti, freschi o trasformati, provenienti anche da altro tipo di agricoltura (integrata, chimica, ecc), occorre fare attenzione che sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni, siano attuate le prescrizioni relative alle etichette.

Siano esse cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere esposte le seguenti informazioni:

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

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per orto frutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli e altre conserve: vetro verde, e latte per alimenti;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta e i cereali: materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti dovranno essere accompagnati da etichetta. L’etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni. L’etichetta deve sempre riportare il luogo di provenienza e/o produzione, sottoforma di sigla, l’organismo di controllo (tre lettere) a norma del G.L. n. 842 del 27 aprile 1993, anch’esso sottoforma di sigla, il codice del produttore, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Prodotti privi di etichettatura a norma con il Reg. CE 889/2008 non saranno accettati.

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

Art. 40

Specifiche generali per prodotti da agricoltura biologica utilizzati

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

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

In ottemperanza all’art. 2 della Legge regionale del Veneto n.7 del 25.07.2008 si deve garantire che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, in termini di valore, dei prodotti agricoli, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua.

Dare preferenza ai prodotti a “freschezza garantita” (“a chilometri zero” o di “filiera corta”), come previsto da suddetta Legge Regionale, ha valore per la tutela della salute, dell’ambiente e come promozione dello sviluppo sostenibile.

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

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

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

I prodotti DOP e IGP dovranno provenire da fornitori operanti all’interno del regime di controllo previsto dal Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del 20/03/2006.

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

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

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

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione, garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all’interno dello stabilimento di produzione).
- Fornitura regolare e peso netto al crudo.
- Completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto e delle fatture.
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge.
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio delle condizioni.
- Etichette con indicazioni esaurienti secondo quanto previsto del D.Lgs. n. 109/1992 e s.m.i. e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana. Per quanto riguarda l’etichettatura dei prodotti allergenici, devono essere obbligatoriamente indicati in etichetta secondo il D.Lgs. 114/2006, che recepisce le direttive CE n. 89/2003, n. 77/2004 e n. 63/2005.
- Termine minimo di conservazione o di scadenza dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone.
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc...
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc..).
- Caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc..).
- Mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione ed a norma.
- Provenienza preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. A tale proposito la Regione Veneto ha deliberato con provvedimento n. 3642 del 19/11/2004 le disposizioni relative ad assicurare un miglioramento delle tracciabilità delle forniture alimentari nell’ambito di applicazione della Legge Regionale n. 6 del 1/3/2002.
- Nel caso in cui la normativa nazionale o comunitaria, relativa ai prodotti alimentari e/o alle materie prime impiegate, preveda l’origine del prodotto (es. ortofrutta, carne bovina) venga data preferenza alle produzioni locali e/o regionali, secondo il criterio dell’accorciamento della filiera e nel rispetto delle specifiche di qualità individuate per tali prodotti o materie prime.
- I prezzi di acquisto devono essere conformi a quelli praticati nel mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

Art. 41

Schede prodotti

A) CARNI

Carni bovine fresche refrigerate preferibilmente di provenienza nazionale.

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

Le carni impiegate dovranno provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le carni bovine dovranno provenire da allevamenti, stabilimenti, macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, preferendo le carni di animali allevati e macellati in Italia, e rispondenti alla legislazione vigente. Saranno ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione e buono stato di salute, buona conformazione, di età non superiore ai 24 mesi; devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida.

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

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

Limiti microbiologici

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

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

Le carni bovine dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- dovranno essere forniti pezzi anatomici porzionati derivanti da **bovino adulto, di categoria A** (maschio intero di età dai 13 ai 24 mesi) o **E** (femmina che non ha partorito) e secondo la classificazione CE con conformazione compresa nelle classi S, E, U, ed R e ingrassamento compreso fra **1 e 2**;
- il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione;
- i tagli dovranno essere senza grasso di copertura e confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7% (intendendo per scarto il grasso, il connettivo di copertura, ed il liquido trasudato).

Le carni dovranno provenire:

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

Etichettatura

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

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico.
- b) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono.
- c) "da consumarsi entro..."
- d) Modalità di conservazione.
- e) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore.
- f) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento.
- g) La riproduzione del bollo sanitario CE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CE n. 433/1964, sue modifiche e integrazioni.
- h) Data di confezionamento.
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- j) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.
- k) Stato di nascita e di allevamento.
- l) Stato di macellazione e sezionamento.
- m) Codice di identificazione dell'animale.
- n) Facoltativamente l'azienda di nascita, il tipo di allevamento e la razza, nonché la data di macellazione, considerando i tempi della frollatura ai fini della tenerezza della carne.

L'etichettatura dovrà quindi essere conforme alle seguenti normative e regolamenti: Reg. CE n. 1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio di etichettatura della carne bovina – dal 1.01.2002), D.M. n. 298 del 4/5/1998 (classificazione carcasce bovine), D.Lgs. n. 286/94 sul confezionamento e D. Lgs. n. 109/92.

Carni di vitello

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

Le carni dovranno essere fornite nei seguenti tipi:

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

Carni di puledro fresche refrigerate

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

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

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

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

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

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Come norma generale si precisa che le carni dovranno provenire da suini magoni ed essere di prima qualità, secondo il Reg. CE 3220/84, provenienti da animali conformi ai dettami della legislazione sul suino pesante italiano, con rapporti quantitativi fra carne e grasso e di conformazione rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

Le carni suine pertanto dovranno:

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

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

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, il Contraente dovrà dare evidenza di avere adottato un piano di controllo nei confronti di queste sostanze ai sensi dell'art.14 comma 2 del D. Lgs. n. 336 del 04.08.1999.

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

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

Carni refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli.

I prodotti dovranno essere di 1ª qualità e di provenienza nazionale, preferibilmente locale –regionale, conforme all'Ordinanza ministeriale del 17/12/2007 e successive modifiche ed integrazioni e Reg. (UE) 1086/2011.

Dovranno soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495/97 sue modifiche e integrazioni (pollame), D.L. n. 109/92, n. 118/92 e D.P.R. n. 559/92 sue modifiche ed integrazioni (coniglio). Dovrà presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

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

Le carni di pollame e tacchino, dovranno provenire da allevamenti al coperto (D.L. 10/09/1999 n 465) nazionali, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE ai sensi del D.P.R. n. 495/97.

Le carni di coniglio, dovranno provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente locale –regionale, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CE ai sensi del D.P.R. n. 559/92.

Tipologia:

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

Specifiche per l'etichettatura del pollame

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

B) PRODOTTI INSACCATI

I prodotti insaccati dovranno:

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

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

Saranno rifiutati salumi grassi o che presentino principi di alterazione.

Prosciutto crudo di Parma (DOP)

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

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

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

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

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

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

Prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/6/96) prodotto da coscia fresca di suino nazionale allevato nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 628 del 4 novembre 1981: le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione; la forma naturale semipressata, con o senza piedino; la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo; stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura; il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 Kg circa (fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a

7 Kg), il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante; la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

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

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

Prosciutto crudo di Modena (DOP)

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

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

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

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

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli (DOP)

Prosciutto a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 510/2006), prodotto da coscia fresca di suino, nato, allevato e macellato nella zona tipica di produzione (Reg. di esecuzione della L. n. 30/90). Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n. 298/93.

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

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

Bresaola della Valtellina (IGP)

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

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

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

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

Prosciutto cotto senza glutine, polifosfati, caseinati, lattati.

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

Dovrà essere ottenuto soltanto da cosce di carni di qualità superiore, con superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta, che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose. Dovrà provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D. Lgs. N. 537/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

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

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

Mortadella Bologna IGP

Prodotto ad Indicazione geografica protetta (Reg. CE n. 1549 del 17/7/98).

Dovrà essere senza polifosfati aggiunti, di qualità superiore, contenere non più del 25% di grasso puro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose, sale e droghe in giusta proporzione. La mortadella dovrà

presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco e sodo.

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

Speck Alto Adige IGP

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

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

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

Arrosto di tacchino

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

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

C) PRODOTTI SURGELATI

Dovranno essere prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse in conformità con le normative vigenti (D.L. n. 110 del 27.1.92 - attuazione direttive CEE 89/108); la confezione potrà essere composta da una cassetta di cartone con bollatura sanitaria che sigilla la cassetta o con bollatura in ogni singola confezione interna alla scatola.

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

- dovrà essere mantenuta la catena del freddo (-18°) anche durante il trasporto;

- i prodotti non dovranno presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

- i prodotti non dovranno presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione.

Per ogni prodotto va rispettata la zona di provenienza richiesta.

Prodotti della pesca surgelati

Dovranno essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CE 104/1999, la cui applicazione è stata stabilita dal Reg. CE n. 2065/2001, ed il Decreto Legge del 27/03/2002 (reso attuativo dalla Circolare del 27/05/2002 MIPAF n. 21329) con specifica della denominazione commerciale e scientifica della specie, modalità di lavorazione e dei controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al D.Lgs. 524/95, di modifica ed integrazione al D.Lgs. 531/92 e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

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

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

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

Tipologia commerciale della specie:

Vitello di mare - filetti di sogliola e di platessa - cuore e filetti di merluzzo - dentice - orata - branzino - filetti di trota - palombo a tranci e a filone - abadeco (palombo) a tranci e a filoni - nasello - pesce spada - tonno intero o a tranci - seppie - calamari - polpo - gamberetti e gamberoni - coda di rospo - fileté di merluzzo.

Le temperature di trasporto non dovranno essere inferiori a -18°C, secondo Reg. CE n. 37/2005 del 12/01/2005.

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

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

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

D) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA E AL NATURALE

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

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

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

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

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

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

La confezione dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 777/82, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione e dal Regolamento CE n. 1935/2004 sue modifiche ed integrazioni, ed inoltre a quanto previsto dal D. Lgs n. 531/92 in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

E) UOVA FRESCHE PASTORIZZATE DI GALLINA

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

Dovranno:

- essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, regolamento (CE) n. 557/2007 della Commissione, del 23 maggio 2007, che stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1028/2006 del Consiglio recante norme di commercializzazione applicabili alle uova (Guce del 24 maggio 2007 n. 132);
- essere conformi al Reg. CE n. 2052/2003 e 2295/2003;
- dovranno provenire preferibilmente da allevamenti all'aperto secondo Reg. CE n. 589/2008 in applicazione del Regolamento 1234/2007;
- dovranno essere fresche e selezionate, con guscio integro, pulito, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente dai corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo;
- non dovranno essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione;
- non dovranno subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate con temperature al di sotto di +5°C tranne che per il trasporto, e per una durata massima di 24 ore;
- dovranno essere esenti da punti di carne, da macchie di sangue e da odori estranei.

Requisiti microbiologici

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

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

Le uova dovranno recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole (circ. MIPAF 19/01/04 n. 1; D. Lgs. 29/07/03 n. 267; Reg. CE n. 2295/2003);

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

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

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

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

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

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

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

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

E.2) UOVA PASTORIZZATE

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

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

Si richiede una certificazione analitica con periodicità trimestrale.

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

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

F) FORMAGGI

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

Per i formaggi DOP e IGP dovranno essere rispettati i Reg. CE n. 2081/92 e n. 1263/96.

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

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

Parmigiano Reggiano (DOP)

Il parmigiano dovrà essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e al DPR 15/07/1983 e al DPR 9/2/90 e succ. mod., deve riportare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal DPR 22/9/1981 e i Reg. CE n. 2081/92 e n. 1263/96. Stagionatura:

- almeno 12 mesi di invecchiamento per il formaggio grattugiato;
- almeno 18 mesi di invecchiamento (per i secondi piatti) DPR 9/10/1990,

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

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

Non dovrà presentare difetti esterni, tipo marcescenza o altro.

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

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

Dovrà essere idoneo all'essere grattugiato.

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

Spessore delle crosta circa 6mm.

Colore della pasta : da leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante. Struttura delle pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia.

Grana Padano da tavola (DOP)

Il grana padano dovrà essere di prima scelta, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod; dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del relativo consorzio e rispettare quanto previsto Reg. CE 1107 del 12/06/96 (GUCE L. 148 del 21/06/96)

Saranno previste anche confezioni monodose con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti D.P.C.M. 4/11/1991 R.

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

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

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

Spessore della crosta da 4 a 8 mm.

Colore della pasta bianco o paglierino

Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragrante, delicato.

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

Potranno essere richieste anche confezioni mono dose da gr. 25 cad. con involucro protettivo conforme alle norme legislative regolamentari vigenti D.P.C.M. 4/11/1991/R.

Asiago (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE 1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96 e Reg. CE n.1200 del 15/10/07) di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod, dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato del Consorzio di Tutela a garanzia della rispondenza delle specifiche normative (D.P.C.M. 3/08/1993).

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

Taleggio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. Dovrà riportare impresso sulla crosta il marchio depositato a garanzia della rispondenza delle specifiche normative DM 9/09/1994.

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48%.

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

Montasio (DOP)

Formaggio a denominazione d'origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96 GUCE L. 148 del 21/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. ed integrazioni, dovrà riportare il Marchio del Consorzio di Tutela

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

Stracchino

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

Fontina (DOP)

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

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

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

Crescenza

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

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

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

Robiola (di Roccaverano - DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n. 1107 del 12/06/96), prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod. ed integrazioni.

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

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

Ricotta

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

Si richiede che la ricotta abbia:

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

un'umidità: non superiore a 60-65%

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

Mozzarella

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

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

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

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

Il prodotto dovrà corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R 3.10.1955 n ° 1269.

Requisiti richiesti: grasso minimo sulla sostanza secca 44%; non presentare macchie o colore giallognolo; avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso; non deve essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido; deve essere fornita in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionate all'origine e/o lo stabilimento di produzione secondo quante previsto dall'art. 23 D.Lgs. 109/92 così come modificato dall'art. 1, comma 1, D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 68, immersa in adatto liquido di governo.

Quartiolo Lombardo (DOP)

Formaggio a denominazione di origine protetta (Reg. CE n.. 1107 del 12/06/96) prodotto conforme al DPR 1269/55 e succ. mod..

Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino derivante da almeno due mungiture. Forma parallelepipedica quadrangolare a facce piane, con crosta sottile e morbida.

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

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Casatella Trevigiana (DOP) - Formaggio a pasta molle, di latte vaccino pastorizzato. Fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema. Crosta assente o appena percepibile. Forma tradizionalmente cilindrica. Profumo lieve, latteo e fresco. Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule. Non dovrà presentare odori o sapori sgradevoli (acido, pungente o amaro), colorazione anomala, rammollimento, sviluppo di muffe superficiali.

Caciottina fresca

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

G) LATTE, PANNA, YOGURT, BURRO

Latte intero fresco

Il latte intero fresco pastorizzato dovrà essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R 54/1997, così come modificato dall'art. 1 comma 3-ter, del D.L. 15 giugno 1998, n. 182 e ai Regolamenti CE 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non dovrà, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti, né di additivi di alcun tipo. Dovrà rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 169/89 e L 3/08/2004 n. 204 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

Limiti microbiologici

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

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto prevede la normativa vigente, in particolare le date di scadenza dovranno essere conformi al Decreto del M.I.P.A.F. 27/05/2004 ed alla Legge n. 204/2004.

Latte intero fresco da agricoltura biologica

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

Panna da crema di latte UHT

La panna da cucina dovrà avere un contenuto minimo in grasso del 20% ed essere confezionata e commercializzata rispettando le norme contenute nel D.L. 109/92 così come modificato dal D. Lgs. 16/02/1993, n. 77 e dal D.Lgs. 25/02/2000, n. 68 e dal D. Lgs.10/08/2000, n. 259.

Yogurt intero e alla frutta

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

Yogurt intero e alla frutta da agricoltura biologica

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

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

Burro di centrifuga

Dovrà essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97, così come modificato dall'art. 1, comma 3-ter, del D.l. 15/06/1998, n. 182 e dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalla L.1526/56, modificato, dalla L. 19/02/1992, n. 142, dal D Lgs. 27/01/1992, n. 109, dal D.P.R. 13/11/1997, n. 519, dal D.Lgs 30/12/1999, n. 507, dal Reg. CE 2991/94 e dalla L. 577/97, dalla L 202 del 13/05/1983 e successive modifiche.

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

Burro di centrifuga da agricoltura biologica

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

G. 1) DERIVATI DEL LATTE

Gelato in vaschetta monouso

Prodotto preconfezionato in coppetta monodose, sottoposto a trattamento di pastorizzazione.

Il gelato si presenterà cremoso e pastoso.

Gli ingredienti elencati in etichetta potranno essere: frutta, latte, panna, latte in polvere, latte concentrato, saccarosio, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, maltodestrine, sale, cacao, cioccolato, yogurt fresco, succo di limone, additivi esclusivamente del tipo di emulsionanti e stabilizzanti.

Budino

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

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

Latte al cacao

Dovrà essere a base di latte parzialmente scremato, o intero, e cacao, sottoposto a trattamento termico UHT. Dovrà corrispondere alle stesse caratteristiche previste per il latte non addizionato a cacao. Dovrà essere fornito in brik da cc. 200, muniti di cannucce.

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

H) ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- provenienti da coltivazioni biologiche nel rispetto del Reg. CE n. 834/07 e s.m.i.;
- di prima categoria;
- presentare le caratteristiche della specie, cultivar, e qualità richieste;
- essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologia e commerciale, senza ammaccature e attacchi di origine parassitaria, privi di sapori e odori anomali;
- dovranno essere freschi; **tassativamente vietata la fornitura di prodotti definiti di “quarta” e “quinta gamma”;**
- dovranno essere privi di terrosità sciolte o aderenti, o di altri corpi o prodotti estranei;
- non dovranno presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- non dovranno presentare scarto;
- le forniture dovranno riportare in bolla: la specie - la varietà'- il peso netto;
- preferenza ai prodotti di provenienza locale-regionale.

Dovrà essere garantita, durante tutto il periodo di durata dell'appalto, una sufficiente varietà di ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

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

I) VERDURA (ORTAGGI)

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

I.1) ORTAGGI A RADICE

Carote

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

Dovranno essere pulite, vale a dire prive di tracce di terra o residui visibili; dovranno essere prive di odori e sapori anomali.

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

Sarà ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di un cm., nelle carote lunghe fino a 8 cm., ed un massimo di 2 cm. per le carote più lunghe.

Barbabietola

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

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

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

I.2) ORTAGGI A BULBO

Cipolla

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

Aglio

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

Porri

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

Dovranno essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. Non dovranno presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

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

I.3) ORTAGGI A FRUTTO**Pomodori**

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

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

Zucchine

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

Dovranno essere ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi diventino duri.

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

Zucca

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

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

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

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

Melanzane

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

Peperoni

Dovranno essere interi, sani, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole.

Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g.

I.4) ORTAGGI A SEME**Fagiolini**

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Dovranno essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; saranno comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione.

Legumi freschi: piselli

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

Fagioli

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

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

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

I.5) ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

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

Carciofi

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

I.6) ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

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

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

Patate e topinambur

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

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- potranno presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

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

I.7) ORTAGGI A FOGLIA

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

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

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

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

I.8) ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

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

Le forniture dovranno provenire da produzioni nazionali, preferibilmente locale – regionale.

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

In particolare i prodotti da consumarsi dovranno:

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

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

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

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

L) FRUTTA FRESCA

La frutta dovrà essere prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale e dovrà arrivare già lavata nei vari plessi scolastici.

E' importante sia matura e non coltivata in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto, se ciò non fosse, conterrebbe maggior quantità di nitrati.

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

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

Per quanto riguarda l'etichettatura vale quanto prescritto dal Reg. CE 834/07 e s.m.i.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

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

Le pere non dovranno essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

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

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

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

Saranno accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non dovranno superare 1 cm. di lunghezza, e 0,25 cm.² di superficie. Saranno ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo potrà essere danneggiato, o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non dovrà essere in alcun modo danneggiata.

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

Limoni, clementine, mandarini, arance, mapo, miyagawa

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

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

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

Actinidia (kiwi)

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

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

Banane da commercio equo solidale

Dovrà provenire **dal Mercato Equo e Solidale**, in aderenza alla **Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale**, di categoria 2. (riferimento normativo: Reg. Ce n. 228/2006).

Il Contraente dovrà inviare all'Unione l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi, e per ognuna di esse produrre una certificazione attestante il rispetto dei metodi di coltivazione biologica prodotta da un organismo di controllo riconosciuto (Reg. CE n. 834/07 e s.m.i.).

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

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

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

Uva da tavola

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

Cultivar uva: Italia, regina, Olivella, fragola.

Anguria

I frutti potranno essere di diversa varietà:

- di medio calibro con forma sferica con buccia di colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense;
- varietà ovale ed oblunga di diversa grandezza con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

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

Melone

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

M) ALIMENTI CONSERVATI

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

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Dovranno possedere tutte le caratteristiche del prodotto originario, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti.

Dovranno essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbiano subito manipolazioni prima dell'inscatolamento se non la scottatura e la pelatura.

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

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

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

Passata di pomodoro da agricoltura biologica

Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C. Preparata con pomodori da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), di provenienza nazionale. Dovrà presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei.

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

Dovrà possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n.428/75.

M.1) Confettura e marmellata

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

La confettura dovrà risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. L'aroma, il sapore, e il colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. L'etichettatura della confezione dovrà essere confacente al D. Lgs n. 109/92.

M.2) Mousse di frutta fresca

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

M.3) Succo di frutta

Succo di frutta a base di frutto concentrato non zuccherato con caratteristiche previste dal Reg. CE 834/07 sue modifiche ed integrazioni.

N) PASTA ALIMENTARE SECCA, FARINE E CEREALI

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

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare dovrà essere quella denominata "pasta di semola di grano duro", di 1ª qualità, confezionata con farina di grano duro tipo 0, di pura semola ed acqua con i requisiti precisati nelle norme di cui al D.L. n. 580 del

4/07/1967 (G.U. n. 189 del 29/07/1967) e successive modifiche ed integrazioni e D.P.R. n. 187/2001 sue modifiche ed integrazioni.

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

Inoltre:

- dovrà essere di aspetto translucido uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa;
- non dovrà presentare difetti tipo presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spezzature o tagli;
- dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti;
- le confezioni dovranno essere integre e riportare l'etichettatura conforme al D. Lgs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

PASTA ALL'UOVO

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

La pasta dovrà essere prodotta e commercializzata ai sensi della normativa vigente (D.L. n. 580 del 4/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni, D.P.R. n. 187/2001 sue modifiche ed integrazioni, e D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni).

PASTA SPECIALE CON RIPIENO

Dovrà avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia (D.L. n. 580 del 4/07/1967 e successive modifiche ed integrazioni, D.L. 108/1992 e D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni).

Dovrà essere esente da qualsiasi conservante o additivo e priva di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta dovrà essere composta esclusivamente da semola di grano duro e uova fresche (almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g. 200 di uova per chilogrammo di semola) e dopo la cottura dovrà presentarsi soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, ma non gommoso, saporito e con assenza di retrogusti; gli ingredienti dovranno essere ben indicati in etichetta secondo la normativa vigente (D.Lgs. 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni).

Tortellini

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

Il ripieno dovrà essere così composto:

- per i tortellini di carne: carne bovina e suina min. 50% sul ripieno
- per i tortellini al prosciutto: prosciutto crudo minimo 11% sul ripieno, carni suine minimo 50% sul ripieno.

Ravioli di magro

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

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

Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo "a ciclo chiuso ed automatizzato", al fine di garantire la minor manipolazione possibile. Su ogni confezione dovrà essere indicata la data di produzione che non dovrà risalire a più di due giorni dalla consegna. Le singole confezioni andranno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti ed assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative.

FARINE DI GRANO TENERO

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

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

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

FARINA BIANCA TIPO "00"

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

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

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

FARINA DI MAIS

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

RISO

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge 18 marzo 1958, n. 325, sue modifiche ed integrazioni, Legge 5 giugno 1962, n. 586, e D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109).

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

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

Il riso inoltre dovrà:

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

Il riso non dovrà:

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

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

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

FARRO E SPEZZATO DI FARRO

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

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

ORZO PERLATO

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

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

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

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

PASTA DI SEMOLA

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

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

PASTA ALL'UOVO

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

FARINA DI FRUMENTO

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

Le farine dovranno derivare da partite di *Triticum vulgare* o *Triticum aestivum*, la cui variabilità incide sulle caratteristiche nutrizionali, sul comportamento degli impasti, e sulla quantità di proteine. La classificazione commerciale del frumento tenero riconosce il "mercantile", il "buono mercantile", il "fino", con 10% circa di proteine, lo "speciale", con il 12% circa di proteine, lo "speciale di forza", con il 13 od il 14% di proteine.

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

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

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

La farina dovrà ottemperare alla legge 580/67 e succ. modifiche e ai D. Lgs. n° 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

FARINA DI MAIS

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

Dovrà essere indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe e non dovrà contenere corpi estranei e dovrà essere priva di alterazioni di carattere organolettico.

RISO

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

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

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

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

FARRO E SPEZZATO DI FARRO

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

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

ORZO PERLATO

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

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

ORZO SOLUBILE E TOSTATO

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

O) PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

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

GNOCCHI DI PATATE

Il prodotto dovrà essere privo di corpi estranei e/o impuri ed essere esente da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità e da coloranti ai sensi del .m. n. 209 del 27/02/1996, sue modifiche ed

integrazioni. Gli impianti di produzione e di confezionamento dovranno essere del tipo “a ciclo chiuso ed automatizzato”, al fine di garantire la minor manipolazione possibile ed ottenere prodotti privi di inquinamento e quindi con caratteristiche batteriologiche ottimali. Il prodotto dovrà essere composto, in ordine decrescente di peso, da: patate fresche, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca), non dovrà inoltre contenere residui di uova e latte. La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale e quindi non dovranno disfarsi né diventare collosi.

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

PASTA SURGELATA PER LASAGNE

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

PREPARATO PER GNOCCHI ALLA ROMANA

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

P) PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE FRESCO

Le caratteristiche del pane dovranno corrispondere ai requisiti di cui alla legge n. 580 del 4 luglio 1967 e successive modifiche ed integrazioni.

E’ denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune, in pezzature da 40-50 g. (i cui formati potranno essere variati a seconda della richiesta). Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche previste dalla Legge n. 580/67 e per quanto riguarda la composizione e non dovranno essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni.

Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. E’ vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. All’analisi organolettica il pane dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto ed aroma non dovranno presentare gusto eccessivo di birra, odore rancido, di muffa o altro.

PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE

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

PANE FRESCO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

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

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

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

PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

Prodotto con farina semintegrale o integrale di grano tenero proveniente da agricoltura biologica (Reg. CE 834/07 e successive modifiche ed integrazioni), pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

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

La farine non dovrà essere stata trattata con sostanze imbiancanti o altro non consentito dalla legge.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Prodotti in conformità al D.P.R. n.283 del 23/6/1993, sue modifiche ed integrazioni.

Cracker non salati in superficie

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

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

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

Fette biscottate

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

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

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

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

Il tenore massimo di umidità dovrà essere del 7%.

Cracker non salati in superficie da agricoltura biologica

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

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

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

Fette biscottate comuni o integrali da agricoltura biologica

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

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

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

PIZZA MARGHERITA

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

Non sarà ammesso l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n.199/2005).

Q) PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO - TORTE E BISCOTTI

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

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche categoria A, sale, lievito, uvetta sultanina, con/senza frutta candita (per colombe e panettoni). Non saranno ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del Decreto n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche ed integrazioni. (D.M. n.199/2005).

Biscotti confezionati, frollini e biscotti mono-porzione

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

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

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

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

R) PREPARATO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

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

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

S) ERBE AROMATICHE E ALTRI ALIMENTI

Tipologie richieste:

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

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

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, etc.)

Dovranno essere di origine italiana e di buona qualità.

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

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

Dovranno essere prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.

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

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

Dovranno essere prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.

Zafferano

Zafferano in polvere. Dovrà corrispondere a quanto previsto nel R.D.L. n. 2217 del 12/11/36.

Olive verdi e nere in salamoia

Il contenuto di confezione (contenitori metallici o vetro) dovrà essere corrispondente a quanto dichiarato in etichetta.

Le olive dovranno rispondere alla specie botanica ed alla cultivar dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non dovrà avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo dovranno essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

T) ACETO

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

- un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g. 6 per 100 ml;
- un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume.

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

Etichettatura secondo D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

U) CONDIMENTI

Olio di oliva extra vergine da agricoltura biologica

L'olio extra vergine d'oliva dovrà provenire da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Reg. CE 834/07 e s. m. i., di provenienza regionale - nazionale.

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

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

Dovrà essere un olio giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione) ottenuto da olive dell'ultima campagna olearia, di produzione nazionale. L'acidità espressa in acido oleico non superiore allo 0,8% in peso; rancidità (Kreiss) assente, contenuto in perossidi massimo 20 (meq. O₂/kg.); contenuto in tirosolo e idrossitirosolo" non superiore al 4-5% del totale dei polifenoli.

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

Il sistema di imballaggio dovrà garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23/08/1982, n. 777, s. m. i. e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento CE n.1935/2004, sue modifiche ed integrazioni. Il prodotto dovrà essere consegnato nelle mense dei vari plessi in bottiglie di vetro scuro, sigillate da 0.50 l. – 0.75 l. – 1 l.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109/92, e s. m. i.

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

V) ALTRI ALIMENTI

Zucchero

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

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

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dal D. Lvo 20 febbraio 2004 n. 51. ed etichettatura conforme D.L. 109/92 e s. m. i.

Zucchero integrale di canna di commercio equo solidale

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

Etichettatura conforme D.L. 109/92 e succ. mod. e integr.

Miele vergine monofiore

Ai sensi del D.L. n. 179 del 21/05/2004 che recepisce la Direttiva Comunitaria 2001/110/CE. Dovrà essere di origine esclusivamente italiana e dovrà provenire da allevamenti apistici in cui non ci siano acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza. Il prodotto non dovrà contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il prodotto dovrà essere commerciato e trasportato elusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n. 283 del 30 aprile e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

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

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;

- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

Tè

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 283/1962 e succ. mod..

Tè deteinato di 1ª qualità confezionato in bustine da g 2,5 ognuna

Camomilla

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

Infusi (rosa canina, melissa, menta)

Dovranno essere costituiti solamente da foglie o fiori interi e dovranno essere opportunamente seccati. Il prodotto non dovrà contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non dovrà presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, dovranno essere integre ed intatte e dovranno riportare l'anno di produzione e luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L 283/62.

Cacao in polvere e Cacao solubile di mercato equo solidale

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

W) ALIMENTI DIETETICI PER PARTICOLARI PATOLOGIE

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

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

Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva 2000/13/CE e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89 CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/143 CE – recepite con D. Lgs. n. 114/2006 e successive modifiche).

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

X) ACQUE MINERALI

Le caratteristiche delle bevande da fornirsi, in casi particolari solo all'asilo nido su indicazione del medico pediatra, dovranno essere conformi alla normativa vigente.

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

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

f.to digitalmente

Paola Miatello

○ **FEDERAZIONE DEI COMUNI DEL CAMPOSAMPIERESE**
 ○ **MENU' PRIMAVERA-ESTATE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GI OV EDI '	VENERDI'
I ^a settimana	Pasta con piselli Formaggio asiago Spinaci spadellati con grana Pane comune Frutta	Pasta con pomodoro e basilico Scaloppine di tacchino al limone Patate al forno Pane comune Frutta	Riso in salsa di carote Halibut gratinato Insalata e pomodori Pane comune Yogurt alla frutta	Pasta alla crema di ricotta e spinaci Formaggio montasio Zucchine trifolate Pane comune Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Fagiolini al vapore Pane comune Frutta
II ^a settimana	Pasta al pomodoro e olive Arrostito di tacchino Patate al forno Pane comune Frutta	Tortelloni ricotta e spinaci Mozzarelline Pomodori con origano Pane comune Frutta	Pasta all'olio + pesto a parte Frittata di patate Insalata e cavolo cappuccio Pane comune Yogurt alla frutta	Pasta al sugo vegetale Arrostito di vitellone Fagiolini trifolati Pane comune Frutta	Risotto di piselli Cotoletta di pesce Pomodori e cetrioli Pane comune Frutta
III ^a settimana	Gnocchi al pomodoro Caciottina fresca Fagiolini trifolati Pane comune Frutta	Pasta con zucchine e speck Arrostito di maiale Carote e cavolo cappuccio Pane comune Frutta	Riso all'olio e parmigiano Sogliola al vapore con olio e limone Pomodori e insalata Pane comune Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro e basilico Petto di pollo alle erbe aromatiche Patate al forno Pane comune Frutta	Pasta e fagioli Formaggio asiago Zucchine e carote al vapore Pane comune Frutta
IV ^a settimana	Pasta all'olio + pesto a parte Arrostito di vitellone Insalata e pomodori Pane comune Frutta	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Carote e cavolo cappuccio Pane comune	Risotto alla crema di zucchine Formaggio stracchino Piselli Pane comune	Pasta all'olio e basilico Lonza di maiale al forno Insalata carote e cetrioli Pane comune Frutta	Pasta al sugo vegetale Frittata di patate Carote grattugiate Pane comune Frutta

		Frutta	Yogurt alla frutta		
--	--	--------	--------------------	--	--

- **FEDERAZIONE DEI COMUNI DEL CAMPOSAMPIERESE**
- **MENU' AUTUNNO- INVERNO SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO**

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GI OV EDI	VENERDI'
I ^a settimana	Pasta al pomodoro Mozzarelline Spinaci padellati con grana Pane comune Frutta	Passato di verdura con orzo Spezzatino di manzo Polenta Pane comune Frutta	Pasta con cavolfiore olio e parmigiano Frittata di patate Insalata e carote Pane comune Yogurt alla frutta		Risotto di zucca Merluzzo al forno Finocchi in insalata Pane comune Frutta
II ^a settimana	Risotto di funghi Scaloppine di tacchino all'arancia Purè Pane comune Frutta	Pasta al burro e salvia Formaggio asiago Zucca al forno con rosmarino Pane comune Frutta	Pasta con sugo vegetale Halibut gratinato Carote, radicchio e insalata julienne Pane comune Yogurt alla frutta		Pasta e fagioli Formaggio grana Bieta spadellata Pane comune Budino
III ^a settimana	Tortelloni ricotta e spinaci Formaggio montasio Lattuga belga al forno Pane comune Frutta	Pasta al pomodoro Arrosto di vitellone Patate al forno Pane comune Frutta	Passato di legumi con orzo Mozzarelline Spinaci spadellati con grana Yogurt alla frutta		Risotto alla crema di radicchio Frittata di patate Cavolo cappuccio e carote Pane comune Fruttar
IV ^a settimana	Pasta al pomodoro Arrosto di puledro Finocchi al latte Pane comune	Pasta alla crema di zucca Caciottina fresca Piselli	Riso all'olio e parmigiano Seppioline in umido Polenta		Pizza margheritai Prosciutto cotto Bieta e spinaci spadellati

Allegato 1 al Capitolato Speciale d'Appalto – Servizio ristorazione e refezione collettiva

	Dolce	Pane comune Frutta	Pane comune Yogurt alla frutta	Pane comune Frutta	Pane comune Frutta
--	-------	-----------------------	-----------------------------------	-----------------------	-----------------------

TABELLA DIETETICA: GRAMMATURE INDICATIVE PER PORZIONE

Secondo le Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica - Regione del Veneto

ALIMENTI	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECONDARIA DI I° GRADO (MEDIE)
PRIMI PIATTI	grammi	
Pasta o riso asciutti	70/80	80/90
Pasta o riso in brodo vegetale	30	40
Gnocchi di patate	150	200
CONDIMENTI PER I PRIMI		
Parmigiano grattugiato	5	10
Sugo con base di pomodoro	30	50
Olio extravergine di oliva	5	7
SECONDI PIATTI		
Carne	60	80
Pesce	100	120
Uova (unità)	1	1 e ½
Formaggi a pasta molle o filata	50	60
Formaggi a pasta dura	30	50
Prosciutto cotto	40	60
Prosciutto crudo	30	40
Bresaola	60	80
CONTORNI		
Verdura fresca, insalata, radicchio	50	50
Verze, cappucci, finocchi tagliati a filetto, carote grattugiate	50	60
Pomodori	100	150
Verdura da fare cotta	130	150
CONDIMENTI PER LE VERDURE		
Olio extravergine di oliva	5	8
PANE		
Pane comune	50	60
Pane integrale	60	70

PIATTI UNICI	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECODARIA DI I° GRADO (MEDIE)
Pasta pasticciata/lasagne con ragù	grammi	
Pasta di semola di grano duro	70/80	80/90
Besciamella	50	50
Ragù di carne	40	40
Carne o pesce con polenta o patate		
Carne	60	80
Pesce	100	120
Polenta	60	80
Patate	200	250
Cereali per minestre e legumi		
Cereali (pasta, riso, orzo, semolino)	30/40	40/50
Patate	30	40
Legumi secchi	30	40
Legumi freschi	60	80
Pizza margherita		
Pasta per pizza	150	200
Mozzarella fior di latte	30	40

ALIMENTI	SC. PRIMARIA (ELEMENTARI)	SC. SECODARIA DI I° GRADO (MEDIE)
FRUTTA FRESCA		
Frutta cruda	150	200
Frutta cotta	180	200
Yogurt alla frutta	125	125
Budino	125	125
Cracker	30	30