



COMUNE DI MORDANO

Provincia di Bologna

Cap. 40027, Via Bacchilega n. 6
Tel. 0542/56911 – Fax 0542/56900
E-Mail: urp@mordano.provincia.bologna.it

P.Iva 00 529 211 203
Cod. Fisc. 01 024 610 378
Sito Internet: www.comunemordano.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO (C.S.A.)

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER IL NIDO D'INFANZIA, PER LE SCUOLE PRIMARIE E
SECONDARIE DI PRIMO GRADO, PER I CAMPI SOLARI
PERIODO DAL 01/09/2015 AL 31/08/2018**

*Approvato con determinazione del Responsabile dell'Area Servizi Interni ed ai Cittadini
n. 58/2015 del 21/04/2015*

ARTICOLO 1
Descrizione del servizio

Il Comune di Mordano affida alla Ditta appaltatrice la gestione del servizio di ristorazione scolastica rivolto ai bambini e agli alunni frequentanti il nido d'infanzia comunale, le scuole primarie e secondarie di primo grado, i campi solari, nonché agli adulti aventi diritto al pasto, operanti nel nido d'infanzia comunale, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado e presso i campi solari.

Le attività in cui si articola il servizio di ristorazione scolastica sono disciplinate dal presente Capitolato e dalle tabelle merceologiche e dai menù allegati (all. 1 e 2) e sono:

- a) Fornitura delle derrate e preparazione del pasto nel centro di produzione** sito nella frazione di Bubano, in Via Cavina n. 15;
- b) Trasporto dei pasti** dal centro di produzione sino alle sedi di mensa, site negli edifici scolastici di Via Lume n. 2352 e Via Lughese sud n. 124;
- c) Porzionamento e distribuzione dei pasti**, ossia l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento delle sedi di mensa e di porzionamento dei pasti;
- d) Riassetto e pulizia delle sedi di mensa**, ossia tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero, riassetto e pulizia dei tavoli e delle sedie, lavaggio stoviglie e utensileria, pulizia delle attrezzature specifiche (lavastoviglie, frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quant'altro presente nelle sedi di mensa date in uso al fornitore), smaltimento rifiuti;
- e) Lavaggio dei pavimenti delle sedi di mensa**, ove espressamente richiesto;
- f) Riassetto e pulizia quotidiana del centro di produzione e delle relative attrezzature specifiche** (cappe, forni, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quant'altro presente nel centro di produzione dato in uso al fornitore), smaltimento rifiuti.

Le caratteristiche del servizio (luoghi, modi e tempi di svolgimento) sono riportate nella tabella sottostante:

Servizio/scuola	Attività richieste	orario	tempi di consegna	giorni settimanali	pasti annuali presunti
NIDO D'INFANZIA Via Cavina, 15/A BUBANO	Fornitura delle derrate e preparazione del pasto	dalle 11,00 alle 11,30	immediato	5	8.000
SCUOLA PRIMARIA Via Lume, 2352 BUBANO	Fornitura delle derrate e preparazione del pasto; Trasporto dei pasti; Porzionamento e distribuzione dei pasti; Riassetto e pulizia delle sedi di mensa.	12,30	15/20 minuti	5	17.000
SCUOLA PRIMARIA "ALDO MORO" Via Lughese sud, 124 MORDANO	Fornitura delle derrate e preparazione del pasto; Trasporto dei pasti; Porzionamento e distribuzione dei pasti; Riassetto e pulizia delle sedi di mensa.	12,30	30/40 minuti	2 lunedì giovedì A.S. 2014/2015	4.200

DOPOSCUOLA PRESSO SCUOLA PRIMARIA "ALDO MORO" Via Lughese sud, 124 MORDANO	Fornitura delle derrate e preparazione del pasto; Trasporto dei pasti; Porzionamento e distribuzione dei pasti; Riassetto e pulizia delle sedi di mensa; Lavaggio dei pavimenti delle sedi di mensa.	12,30	30/40 minuti	3 martedì mercoledì venerdì nell'A.S. 2014/2015	4.100
DOPOSCUOLA PRESSO SECONDARIA PRIMO GRADO DI "GIOVANNI PASCOLI" Via Lughese sud, 124 MORDANO	Fornitura delle derrate e preparazione del pasto; Trasporto dei pasti; Porzionamento e distribuzione dei pasti; Riassetto e pulizia delle sedi di mensa.	13,00	30/40 minuti	5	800
CAMPI SOLARI Via Chiesa, 12 MORDANO	Fornitura delle derrate e preparazione del pasto; Trasporto dei pasti.	12,30	30/40 minuti	5	600
TOTALE PASTI ANNUALI PRESUNTI			34.700		

ARTICOLO 2

Durata dell'appalto ed eventuale rinnovo e proroga

La durata dell'appalto è stabilita in 3 (tre) anni, dal 01/09/2015 al 31/08/2018.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore periodo triennale, ai sensi dell'art. 57 comma 5 lettera b) del D.Lgs. n.163/2006, compatibilmente con le disposizioni vigenti al momento dell'adozione del provvedimento.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà di prorogare il termine del contratto, alla naturale scadenza o alla scadenza conseguente al rinnovo, compatibilmente con le disposizioni vigenti al momento dell'adozione del provvedimento, per il periodo di tempo massimo di mesi quattro necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione, nelle more del nuovo affidamento.

Entrambe le facoltà sono esperibili ad insindacabile scelta del Comune committente, a condizione che il rinnovo o la proroga avvengano alle stesse condizioni del presente capitolato, nessuna esclusa.

Nel periodo di validità del contratto, il Comune si riserva la facoltà di affidare, mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, ulteriori prestazioni secondo le modalità previste dall'art. 57 comma 5 lettera a), a)1, a)2 del D.Lgs n.163/2006.

ARTICOLO 3

Modalità di svolgimento

Il servizio dovrà essere effettuato tutti i giorni di apertura del nido d'infanzia e delle scuole sopra indicate, con esclusione del sabato, dei giorni festivi, dei periodi di chiusura stabiliti dal calendario scolastico.

Il servizio dovrà essere espletato anche nei mesi estivi (giugno, luglio, agosto) in occasione dei campi solari che vengono organizzati dal Comune presso la Parrocchia di Bubano.

I giorni e gli orari riportati nella tabella di cui all'art. 1 sono riferiti all'A.S. 2014/2015 e possono essere variati dall'Amministrazione Comunale o dall'autorità scolastica.

L'eventuale chiusura di una o più scuole per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta necessità di espletare diversamente il servizio di refezione scolastica, comporterà la cessazione della gestione in appalto relativamente alla/e scuola/e interessata/e: in tal caso, la ditta appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

Anche il numero dei pasti è puramente indicativo: all'appaltatore sarà corrisposto solo il numero dei pasti effettivamente consumati.

Il Fornitore dovrà garantire che tra il confezionamento (si considera il confezionamento dei primi piatti o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli non passi più del tempo indicato nella tabella di cui all'art. 1.

ARTICOLO 4

Programma di emergenza

La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio anche in caso di interruzione della produzione dei pasti presso il centro di produzione di cui all'art. 1 del presente capitolato per cause di forza maggiore, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato in una o più strutture produttive alternative.

I centri di produzione alternativi devono essere quelli indicati in sede di gara o quelli successivamente comunicati, aventi le medesime caratteristiche e che non siano distanti oltre 40 Km dalle sedi di mensa.

ARTICOLO 5

Prenotazione dei pasti

Ogni scuola provvederà a prenotare quotidianamente per iscritto, **entro le ore 9,30**, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, indicando il numero dei pasti per bambini, il numero dei pasti per adulti, le eventuali diete speciali.

L'ordinativo dei pasti da parte delle scuole potrà avvenire anche tramite fax o strumenti telematici (posta elettronica) e il fornitore dovrà dotarsi dei necessari strumenti operativi (fax o computer) e provvedere alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria. I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al fornitore.

ARTICOLO 6

Oggetto del contratto

I pasti che la ditta dovrà somministrare giornalmente sono composti da:

1) NIDO D'INFANZIA: colazione, spuntino di frutta o una sua preparazione a metà mattina, primo piatto, secondo piatto, contorno, pane o grissini, frutta, merenda pomeridiana. Devono essere fornite preparazioni e prodotti speciali (farine, pastine, omogeneizzati) per i bambini di 6-14 mesi;

2) SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO E CAMPI SOLARI: merenda a metà mattina, primo piatto, secondo piatto, contorno, pane o grissini, frutta o dolce;

3) CESTINI SOSTITUTIVI DEL PASTO (che possono essere richiesti nei giorni di visite didattiche): merenda accompagnata da succo di frutta o tè in brick, due panini affettato e formaggio o verdura (insalata, pomodoro crudo, melanzane o zucchine gratinate, ecc.), frutta o dolce, una bottiglietta di acqua minerale naturale non addizionata (minimo da 0,33 litri).

La ditta deve altresì fornire una bottiglia di acqua minerale naturale non addizionata da due litri ogni 8 bambini ovvero una bottiglia da un litro e mezzo ogni 6 bambini.

La ditta si impegna ad utilizzare i menù stagionali (estivo ed invernale) predisposti annualmente dal Comune di Mordano e a rispettare le grammature indicate.

I menù allegati potranno subire variazioni, con l'introduzione o la soppressione di preparazioni o alimenti: tali variazioni non comporteranno alcuna variazione del prezzo del pasto.

Qualunque modifica ai menù richiesta dalla ditta dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale ed essere autorizzata dall'amministrazione contraente.

La ditta si impegna a presentare una calendarizzazione di massima per la fornitura di frutta primaverile ad esempio: fragole, albicocche ecc..

Dovranno essere presentati i menù a sorpresa previsti nei menù allegati, almeno due volte al mese, in giornate diverse.

Le merende degli alunni dovranno essere consegnate presso le scuole, unitamente a quanto necessario per il loro consumo, negli orari concordati; se merenda mattutina sarà consegnata il giorno prima della consumazione.

Una volta alla settimana, la merenda di metà mattina dovrà essere accompagnata da un frutto fresco: tale frutto dovrà essere fornito a tutti gli studenti e non solo agli iscritti al servizio di ristorazione scolastica e potrà essere consegnato il giorno prima della consumazione, unitamente a quanto necessario per il consumo.

La ditta si impegna ad utilizzare prodotti aventi le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche allegata o offerte in sede di gara.

La ditta si impegna a fornire diete particolari, previa richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale corredata da certificato medico o motivata da credenze religiose.

In caso di indisposizione temporanea, da parte degli utenti che ne facciano richiesta, dovrà essere fornito il **menù speciale "in bianco"**, composto da: pasta o riso condito con olio extravergine di oliva o burro o parmigiano - carne di pollo alla piastra - patate o carote lessate, pane o grissini - crackers per merenda.

Le **diete speciali** dovranno essere confezionate in monoporzione termosigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario e la scuola di appartenenza; in caso di più richieste nella stessa scuola si può utilizzare un unico contenitore pluriporzione destinato alla distribuzione ai bambini interessati.

La fornitura di detti pasti speciali, di volta in volta richiesti dall'amministrazione e per i quali la ditta dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

ARTICOLO 7

Qualità degli alimenti

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nelle tabelle merceologiche allegata: tali standard sono da considerarsi minimi e, come tali, inderogabili.

Al fine di garantire la qualità del servizio la ditta appaltatrice deve utilizzare i **prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta e km zero**, nella misura indicata dalle tabelle merceologiche allegata o nella misura superiore indicata nell'offerta.

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il colore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni pesticidi, additivi, ecc.).

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, la ditta può provvedere alla loro momentanea sostituzione, seguendo il principio dell'equivalenza economica e nutrizionale e richiedendo apposita autorizzazione all'amministrazione Comunale. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune potrà applicare la penale prevista dall'art. 23.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

ARTICOLO 8

Norme e principali modalità di preparazione e cottura dei pasti

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà osservare tutte le norme di legge e di regolamenti di igiene pubblica e sicurezza.

In particolare si richiede di:

- cuocere preferibilmente le verdure al vapore o al forno;
- cuocere la carne preferibilmente al forno, dopo aver eliminato i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- lavare perfettamente e mondare da ogni parte che risulti alterata le verdure da consumare crude, che verranno consegnate pronte all'uso e saranno condite al momento della distribuzione;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura di minestre, minestrone, verdura, carne e pesce;
- versare i sughi di condimento sulla pasta asciutta solo al momento di servirla.

Per limitare la perdita di nutrienti si consiglia di evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura e contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno.

Non devono essere utilizzati:

- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

I pasti devono essere prodotti e confezionati nella stessa giornata del loro consumo.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Il cibo non consumato dagli utenti nei plessi periferici non potrà essere riportato al centro di cottura comunale, ma deve essere eliminato in loco.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore rapido di temperatura) sono:

- cottura di arrostiti, bolliti, brasati delle carni indicate nelle tabelle merceologiche allegate e successivo raffreddamento (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Tali alimenti, una volta cotti, andranno posti in recipienti idonei e conservati ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C.

ARTICOLO 9

Norme e principali modalità di trasporto dei pasti

La ditta dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dal centro di produzione alle singole sedi di mensa.

Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale della ditta. I mezzi e le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alle norme di legge e regolamento vigenti.

I contenitori e le casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari e dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti; dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

ARTICOLO 10

Obblighi delle parti

Sono a carico della ditta i seguenti oneri:

- acquisto delle derrate, compresa l'acqua minerale nella quantità necessaria nel rispetto di quanto disposto dall'art. 7 del capitolato e delle norme di legge e di regolamento vigenti;
- preparazione e cottura dei pasti nel centro di produzione di proprietà del Comune sito in Via Cavina n. 15, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 8 del capitolato e delle norme di legge e di regolamento vigenti;
- trasporto dei pasti dal suddetto centro di produzione alle sedi di mensa indicate all'art.1, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 9 del capitolato e delle norme di legge e di regolamento vigenti;
- servizio di approntamento delle sedi di mensa (apparecchiatura) con fornitura delle tovaglie monouso (a metraggio o singole) e tovaglioli monouso. Eventuale fornitura di bicchieri, piatti e posate monouso;
- porzionamento e distribuzione dei pasti;
- riordino e pulizia delle sedi di mensa, sgombero, riassetto e pulizia dei tavoli e delle sedie, lavaggio stoviglie, utensileria e pentolame, pulizia delle attrezzature specifiche (lavastoviglie, frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quant'altro presente nelle sedi di mensa date in uso al fornitore);
- fornitura del materiale occorrente per la pulizia e il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature specifiche (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ...);
- smaltimento dei rifiuti;
- presa in carico del centro di produzione e dei relativi impianti e attrezzature specifiche (forni, cappe, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali, mobili, piani d'appoggio, elettrodomestici e quant'altro presente nel centro di produzione), con obbligo di provvedere alla pulizia, alla manutenzione ordinaria e straordinaria, alla sostituzione degli impianti e delle attrezzature specifiche non funzionanti o obsolete;
- presa in carico delle sedi di mensa e dei locali antistanti le mense, adibiti al ricevimento dei pasti, al lavaggio delle stoviglie, al deposito di quanto necessario per l'espletamento del servizio e delle relative attrezzature specifiche (lavastoviglie, frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali, mobili, piani d'appoggio, elettrodomestici), con obbligo di provvedere alla pulizia, alla manutenzione ordinaria e straordinaria, alla sostituzione degli impianti e delle attrezzature specifiche non funzionanti o obsolete;
- presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria e del pentolame messo a disposizione dall'Amministrazione comunale: qualora le stoviglie, l'utensileria e il pentolame non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, il fornitore sarà tenuto all'integrazione con stoviglie, utensileria e pentolame avente le medesime caratteristiche;
- richiesta dell'Autorizzazione Sanitaria, ai sensi della normativa vigente, per il centro di produzione e per le sedi di mensa;
- aggiornamento annuale delle tabelle dietetiche;
- utenze telefoniche;
- adozione di un idoneo piano per il monitoraggio e controllo roditori – insetti striscianti e blatte;

- fornitura di un rinfresco per ogni anno di contratto per un massimo di 100 invitati ed un costo procapite di circa € 10,00 a persona, con menù preventivamente concordato tra le parti.

Sono a carico dell'Amministrazione comunale:

- la concessione in comodato del centro di produzione sito nella frazione di Bubano, in Via Cavina n. 15, e delle sedi di mensa site negli edifici scolastici di Via Lume n. 2352 e di Via Lughese sud, 124;
- la concessione in comodato degli impianti e attrezzature specifiche (forni, cappe, lavastoviglie, frigoriferi, carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali, mobili, piani d'appoggio, elettrodomestici ...) presenti nel centro di produzione e nelle sedi di mensa;
- pulizia straordinaria (durante le vacanze di natale, pasqua ed estive) del centro di produzione e delle sedi di mensa e manutenzione straordinaria dei suddetti locali per fatti non dovuti ad incuria o uso non corretto da parte della ditta;
- tutte le utenze necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento, ad esclusione dell'utenza telefonica.

ARTICOLO 11

Impianti e attrezzature per la produzione dei pasti

Il Comune concede gratuitamente alla ditta aggiudicataria, i locali, gli impianti e le attrezzature, di sua proprietà, necessarie al funzionamento del servizio affidato.

A tal fine le parti redigeranno e sottoscriveranno insieme un apposito **verbale di consistenza**, sia al momento della consegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature all'avvio dell'appalto, sia al momento della riconsegna degli stessi, al termine dell'appalto.

Il Comune garantisce che i locali e le attrezzature consegnate sono conformi alle vigenti disposizioni normative in materia di igiene e sicurezza e completamente funzionanti ed efficienti.

La ditta è responsabile della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e attrezzature affidate, impegnandosi alla restituzione, a fine gestione, nello stesso stato in cui sono stati ricevuti in consegna, salvo il deterioramento e il consumo dovuto all'uso.

La ditta dovrà integrare le stoviglie, utensileria e pentolame se quello fornito dal Comune non fosse sufficiente a garantire il buon espletamento del servizio. Al termine dell'appalto la ditta dovrà restituire stoviglie, utensileria e pentolame nelle stesse quantità ricevute.

ARTICOLO 12

Personale richiesto per lo svolgimento del servizio

Il personale dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio. Si richiede almeno la seguente dotazione organica:

- due cuochi a tempo pieno, che possono effettuare lo scodellamento e la pulizia della sede di mensa presso la scuola di Bubano, nel rispetto del rapporto operatore/utente pari ad un addetto ogni 50 utenti circa;
- un ausiliario addetto allo scodellamento e alla pulizia della sede di mensa presso la scuola di Mordano, nel rispetto del rapporto operatore/utente pari ad un addetto ogni 50 utenti circa;
- un addetto al trasporto;
- un addetto alla pulizia della cucina a tempo parziale.

I cuochi dovranno avere 6 (sei) anni di esperienza presso mense scolastiche e il diploma o attestato di scuola alberghiera o, in assenza del diploma predetto, 7 (sette) anni di esperienza nella ristorazione collettiva.

La ditta dovrà nominare un proprio **responsabile per la direzione del servizio**, che dovrà garantire la qualità del servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'offerta. La figura che rivestirà tale incarico dovrà

avere almeno 6 (sei) anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o, in assenza del diploma predetto, 7 (sette) anni di esperienza nel medesimo settore.

Il responsabile del servizio così nominato sarà il referente nei confronti del Comune e dovrà avere la capacità di rappresentare ad ogni effetto il fornitore; dovrà garantire la reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi, la disponibilità a recarsi presso l'amministrazione ogniqualvolta venga richiesto e a partecipare alla Commissione Mensa di cui al successivo art. 16

All'avvio del servizio, la ditta deve comunicare al Comune committente numero e nominativo del personale, con relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore.

La ditta garantisce la sostituzione del proprio personale con altro di pari professionalità. Inoltre, garantisce la sostituzione, anche su richiesta del Comune, di quel personale che risulti aver commesso gravi negligenze o non espletati in modo adeguato i compiti del servizio come descritti nel presente capitolato. Gli oneri relativi alle sostituzioni del personale sono a carico della ditta aggiudicataria. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Comune committente per l'approvazione formale: in mancanza di siffatta approvazione la ditta non potrà procedere ad alcuna variazione.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia.

Al personale dovrà essere vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché di indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito di attestato di formazione (ex libretto sanitario) aggiornato secondo le norme vigenti.

La ditta si impegna a far partecipare il personale di cucina agli incontri organizzati dalla dietista incaricata dall'Amministrazione Comunale per almeno 3 ore al mese per 10 mesi (30 ore annue) e ai corsi di aggiornamento e formazione professionale indicati in sede di offerta.

L'inosservanza di quanto prescritto dal presente articolo in materia di contratti di lavoro e di sostituzioni del personale comporterà, previa contestazione scritta, il ricorso alla procedura sanzionatoria disciplinata dal successivo art. 23.

La Ditta Appaltatrice si impegna, altresì, ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2, comma 3 dello stesso D.P.R. e del Codice di Comportamento dei dipendenti, dirigenti e collaboratori del Comune di Mordano adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 106 del 19/12/2013.

A tal fine sarà cura del Servizio Comunale competente trasmettere al contraente, ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. n. 62/2013, copia del Decreto e del Regolamento, per una sua più completa e piena conoscenza. Il contraente si impegna a trasmetterne copia ai propri collaboratori.

La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013 sopra richiamati può costituire causa di risoluzione contrattuale. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

La Ditta Appaltatrice è obbligata a dichiarare di utilizzare personale idoneo anche in relazione a

quanto disposto dall'art. 2 del Decreto Legislativo n. 39 del 4 marzo 2014, il quale prevede che il datore di lavoro che intenda impiegare una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori deve acquisire il certificato penale al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale (sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori).

Art. 13

Obblighi generali a tutela dei lavoratori e in caso di sciopero del proprio personale

La ditta appaltatrice si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale, occupato nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, tutte le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali e locali del settore, anche se non aderente ai sindacati stipulanti.

La ditta garantisce l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

In caso di inadempienze degli obblighi contrattuali e previdenziali, accertati dal Comune o ad esso segnalati dall'Ispettorato del Lavoro, verrà contestata l'inadempienza alla Ditta e si provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti in acconto (se il servizio è in corso) o la sospensione del saldo (se il servizio è stato ultimato), destinando tali somme a garanzia degli obblighi di cui sopra.

La ditta appaltatrice si impegna, in caso di impossibilità a prestare il servizio a causa di sciopero del proprio personale dipendente, a darne comunicazione almeno 48 ore prima. Qualora venga omessa la suddetta comunicazione e il servizio non venga espletato, il Comune potrà fare ricorso alla procedura sanzionatoria disciplinata dal successivo art. 23.

ARTICOLO 14

Tutela della sicurezza dei lavoratori

La ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e di sicurezza nei luoghi di lavoro, per quanto di propria competenza in relazione al servizio appaltato (DPR 547/55, D.Lgs. 81/08, D.Lgs. 17/10, L. 123/07).

A tal fine, si impegna a redigere e a consegnare al Comune il documento di valutazione dei rischi relativi alle attività oggetto dell'appalto, redatto ai sensi della normativa vigente in materia. La ditta si impegna, altresì ad adottare tutte le misure necessarie per prevenire e ridurre al minimo i rischi previsti, incidenti sull'attività oggetto dell'appalto, coordinandosi con il Comune e con gli Organi scolastici. I relativi costi sono interamente a carico della ditta.

Il Comune committente, rilevandosi la possibile interferenza tra le attività appaltate e le altre attività svolte nei plessi scolastici, nell'ambito del proprio ruolo di coordinamento in materia di sicurezza, ha elaborato e consegnato un documento di valutazione dei rischi con indicate le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze (**DUVRI**). Il DUVRI non riguarda, in ogni caso, i rischi specifici propri dell'attività della ditta aggiudicataria.

La ditta si impegna a nominare un proprio rappresentante per la sicurezza e a partecipare alla riunione di coordinamento indetta dal Comune committente al fine di disciplinare e coordinare le rispettive attività e che verrà svolta prima dell'avvio del servizio.

ARTICOLO 15

Progetto di educazione alimentare

La ditta appaltatrice si impegna a garantire l'organizzazione di un programma di educazione alimentare per i ragazzi da svolgersi annualmente, secondo quanto stabilito nel progetto

presentato in sede di offerta, così come approvato o modificato ed integrato dall'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 16

Commissione Mensa

All'inizio di ogni anno scolastico viene nominata, con provvedimento del Responsabile del Servizio, la Commissione Mensa composta da:

- Responsabile del Servizio o un suo delegato;
- Dietista incaricata;
- il responsabile del servizio nominato dalla ditta aggiudicataria ai sensi dell'art. 12;
- un insegnante per ogni scuola e un'educatrice del Nido d'Infanzia;
- un rappresentante dei genitori per ogni scuola e per il Nido d'Infanzia.

La Commissione ha funzioni consultive ed è convocata almeno due volte all'anno (all'inizio e nel corso dell'anno scolastico) ed ogni qualvolta il Responsabile del Servizio lo ritenga necessario o gli venga richiesto dalla maggioranza dei componenti la commissione stessa, al fine di valutare la qualità del servizio e proporre le opportune modifiche. Le deliberazioni della Commissione sono assunte a maggioranza dei presenti. La Commissione rimane in carica fino alla successiva nomina da parte del Responsabile del Servizio.

ART. 17

Potere di controllo e vigilanza

L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare, con proprio personale autorizzato, controlli qualitativi e quantitativi nelle fasi dei approvvigionamento, conservazione, preparazione, lavorazione e somministrazione dei pasti. Il personale della ditta incaricata dovrà fornire tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali ed esibendo tutta la documentazione richiesta.

Al fine di garantire la qualità del servizio l'Amministrazione comunale può:

- richiedere certificazioni di qualità dei prodotti impiegati per la preparazione, il nome delle ditte produttrici e fornitrici ed ogni altra informazione ritenuta utile;
- richiedere alla ditta analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti;
- verificare, in base alle norme di legge ed ai regolamenti vigenti, l'igiene e la salubrità degli impianti e del personale occupato;
- effettuare controlli sulla produzione e sulla qualità dei pasti, anche mediante la fruizione del pasto nella mensa scolastica da parte di uno o più componenti la Commissione Mensa. In tal caso, la ditta si impegna a non richiedere il corrispettivo del pasto consumato.

Nel caso in cui vengano riscontrate irregolarità igienico-sanitarie o sia rilevata la presenza di prodotti non conformi a leggi o regolamenti o alle tabelle merceologiche allegate, il Responsabile del Servizio adotterà i provvedimenti ritenuti più opportuni e darà corso alla procedura sanzionatoria disciplinata dal successivo art. 23.

ARTICOLO 18

Responsabilità dell'appaltatore e coperture assicurative

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che derivi al Comune e a terzi dallo svolgimento del servizio da parte dei propri operatori.

La ditta aggiudicataria solleva il Comune da ogni responsabilità civile e penale derivante da azioni, omissioni, negligenze o imperizie del proprio personale nei confronti di terzi, degli utenti del servizio e del personale scolastico e comunale. Si impegna a rispondere anche per eventuali danni arrecati alle attrezzature di proprietà del Comune o della Scuola.

Qualora la Ditta non provveda al risarcimento o alla riparazione del danno nel termine fissato,

il Comune provvederà direttamente, trattenendo l'importo dalla fattura temporalmente più vicina. In tal caso il Comune potrà anche fare ricorso alla procedura sanzionatoria disciplinata dal successivo art. 23.

La ditta, inoltre, è tenuta a stipulare, con oneri a proprio carico, apposita polizza assicurativa a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi, a copertura del rischio da responsabilità civile nei confronti dei terzi, degli utenti del servizio e del personale scolastico e comunale, derivante dallo svolgimento di tutte le attività di cui al presente capitolato, inclusi i danni da intossicazione tossinfezione alimentare, inquinamento, da trattamento dei dati personali.

La suddetta polizza deve prevedere un massimale unico minimo di € 2.500.000,00 per anno assicurativo.

Deve altresì prevedere l'espressa rinuncia dell'Assicuratore, nei confronti dell'Amministrazione comunale, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'art. 1902 c.c., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 c.c.

Copia della polizza dovrà essere prodotta al Comune prima dell'attivazione del servizio e ogni anno dovrà essere presentata idonea documentazione che dimostri la prosecuzione della copertura assicurativa per tutta la durata del presente contratto.

Resta tuttavia inteso che:

- i massimali non rappresentano il limite del danno da risarcirsi da parte dell'Appaltatore;
- la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per il Comune e, pertanto, qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del successivo art. 23;
- l'operatività o meno delle coperture assicurative non esonera l'Appaltatore dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti.

ARTICOLO 19

Deposito cauzionale

La Ditta aggiudicataria a garanzia dell'esatto adempimento delle prestazioni oggetto dell'appalto dovrà costituire, ai sensi dell'art. 113 D.Lgs. 163/2006, deposito cauzionale definitivo pari al 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione (IVA esclusa), da costituirsi mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, con espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma secondo c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e deve avere scadenza novanta giorni dopo la scadenza dell'appalto.

In caso di aggiudicazione con ribasso 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 due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ARTICOLO 20

Corrispettivo

Il Comune di Mordano è obbligato a corrispondere alla ditta appaltatrice, con cadenza mensile, quale corrispettivo dell'appalto, il prezzo risultante all'esito della gara, moltiplicato per il numero dei pasti erogati nel mese precedente.

Il prezzo offerto in sede per ogni singolo pasto s'intende comprensivo di qualunque costo sopportato dall'aggiudicatario per lo svolgimento di tutte le attività collegate all'erogazione del servizio affidato (spese per il personale e per la sicurezza, attività di programmazione e formazione del personale, spese generali, spese per acquisto, riparazione o sostituzione di attrezzature, spese di trasporto ...).

Il pagamento verrà effettuato entro 60 giorni dalla ricezione della predetta fattura al protocollo dell'ente, previo controllo della loro regolarità da parte del competente ufficio e verifica della regolarità contributiva (DURC) e fiscale. La fattura dovrà essere completa dei dati di copertura finanziaria oltreché del codice identificativo di gara (CIG). Ai sensi di quanto disposto dall'art. 4 – comma 3 – D.Lgs 207/2010 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica della conformità nel rispetto di quanto previsto dal DPR 207/2010, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva. sempre che non siano pervenute segnalazioni o che non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza delle prestazioni.

Il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni contestati alla Ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

La Ditta è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto, al fine di prevenire infiltrazioni criminali.

In particolare, la Ditta dovrà utilizzare, per ricevere il corrispettivo dell'appalto, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche se non in via esclusiva alle commesse pubbliche. Tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati e, salvo quanto previsto al comma 4, devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale.

La Ditta comunica al Comune di Mordano gli estremi identificativi di tali conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta, il codice unico CIG relativo all'appalto.

Qualora la Ditta non assolva ai sopra riportati obblighi, il contratto si risolve di diritto, ai sensi del comma 8 dell'art. 3 della legge n. 136/2010.

Il Comune di Mordano verifica in occasione di ogni pagamento alla Ditta e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte della stessa, degli obblighi relativi alla tracciabilità finanziaria.

Art. 21

Adeguamento dei prezzi

La revisione dei prezzi risultanti dall'esito della gara è effettuata a partire dal secondo anno di esecuzione del contratto (01.09.2017), previa istruttoria condotta dal Responsabile del Servizio sulla base dei dati di cui all'art.7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D.Lgs. 163/2006 ovvero sulla base dell'Indice generale nazionale dei prezzi al consumo dell'intera collettività al netto dei tabacchi dell'anno precedente. In caso di rinnovo ai sensi dell'art. 2 del presente capitolato, il corrispettivo sarà oggetto di revisione, a norma del comma precedente, in occasione del rinnovo e, successivamente, dopo due anni di esecuzione del contratto (01.09.2020).

Art. 22

Subappalto e cessione del contratto

E' vietata la cessione del contratto di appalto del presente capitolato ed è altresì vietato il subappalto delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

ARTICOLO 23

Penali

Il mancato rispetto delle condizioni di cui al presente Capitolato, in particolare di quanto disposto dagli artt. 7, 12, 13, 17 e 18, consente all'Amministrazione comunale di disporre a suo insindacabile giudizio l'applicazione di una penale non inferiore alla somma di € 500,00 e non superiore alla somma di € 5.000,00, in ragione della gravità dell'inadempimento.

L'incompleta o difforme realizzazione della formazione prevista o del progetto di comunicazione e informazione nelle modalità e con i tempi indicati in sede di offerta e concordati con l'Amministrazione comunale, comporterà l'applicazione di una penale non inferiore alla somma di € 500,00 e non superiore alla somma di € 5.000,00, in ragione della gravità dell'inadempimento.

Dette penali saranno decurtate dal corrispettivo ai sensi del precedente art. 20.

Nel caso dovessero verificarsi 5 (cinque) successive segnalazioni scritte di inadempienze con conseguente applicazione della suddetta penale, l'Amministrazione potrà disporre la risoluzione del contratto l'incameramento della cauzione, fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori.

ARTICOLO 24

Inadempimento e risoluzione del contratto

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà contestata all'Appaltatore a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche per telefax, in cui faranno fede esclusivamente la data e ora di trasmissione dal Comune. Entro 7 (sette) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione l'Appaltatore può presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine il Comune, qualora non riceva giustificazioni oppure non le ritenga sufficienti, applicherà le penali di cui al precedente art. 23 o agirà per la risoluzione del contratto.

Il Comune ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni del Responsabile comunale, riguardanti i tempi di esecuzione del servizio e l'eliminazione di vizi ed irregolarità;
- revoca, decadenza, annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni prescritte dalle norme del presente capitolato o da norme di legge o regolamento;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o non in possesso di idonei requisiti per la prestazione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie, nonché ai contratti collettivi di lavoro;
- sospensione del servizio senza giustificato motivo;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- mancata reintegrazione del deposito cauzionale di cui all'art. 19;
- applicazione di n.5 (cinque) penalità di cui al precedente art. 23;
- cessione dell'Azienda in caso di mancata ottemperanza alle prescrizioni dell'art. 116 D. Lgs. n. 163/2006;
- in caso di subappalto;
- perdita dei requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara;
- qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare la copertura assicurativa di cui al precedente art. 18;
- in caso di contegno abituale scorretto verso gli utenti ed ogni altro soggetto con il quale l'impresa entri in contatto in occasione dell'esecuzione del servizio.

Ai sensi dell'art. 1, comma 13 del D.L. 6 luglio 2012 n. 95, coordinato con la legge di conversione 7 agosto 2012 n. 135, il Comune ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Inoltre, l'appaltatore è tenuto all'accettazione, in qualsiasi momento, del recesso unilaterale dal contratto o della cessione di tutto o parte dello stesso, ai sensi di legge, salvo l'obbligo del preavviso di almeno sei mesi, qualora il Comune intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato, in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore. In tal caso, l'appaltatore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente eseguiti, secondo le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 codice civile.

L'appaltatore può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso secondo le disposizioni del codice civile.

Art. 25

Controversie

Nell'eventualità sorgano controversie relative all'applicazione e/o all'interpretazione del presente contratto, il responsabile del servizio verificherà le opportune soluzioni per dirimere le stesse. Nel caso non si trovasse un accordo, queste saranno risolte in via giudiziaria. Il foro competente è quello di Bologna.

Art. 26

Spese e domicilio dell'appaltatore

Tutte le spese contrattuali e di registrazione, nessuna esclusa od eccettuata, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Per tutti gli effetti di legge l'appaltatore dovrà eleggere domicilio nel Comune di Mordano.

Al presente capitolato sono **ALLEGATI**:

- *tabelle merceologiche;*
- *menù e grammature;*



COMUNE DI MORDANO

Provincia di Bologna

Cap. 40027, Via Bacchilega n. 6
Tel. 0542/56911 – Fax 0542/56900
E-Mail: urp@mordano.provincia.bologna.it

P.Iva 00 529 211 203
Cod. Fisc. 01 024 610 378
Sito Internet: www.comunemordano.it

Allegato 1 al Capitolato speciale d'appalto

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

Gli alimenti che seguono fanno parte di tabelle dietetiche predisposte dalla dietista incaricata e approvate dall'AUSL di Imola.

Per ogni alimento sono state dettagliatamente individuate le caratteristiche merceologiche, nonché i principali requisiti a garanzia della qualità igienica, nutrizionale ed organolettica dei prodotti.

La scelta degli alimenti in elenco, oltre a tener conto delle indicazioni suggerite da "Linee Guida per una sana alimentazione della popolazione" dell'istituto Nazionale della Nutrizione e delle direttive regionali in tema di alimentazione scolastica e delle più recenti acquisizioni in materia di dietologia e nutrizione, ha privilegiato alimenti naturali, il più possibile privi di additivi e, ove possibile, di tipo biologico.

La ditta appaltatrice deve fornire all'Ente appaltante le schede tecniche e le etichette nutrizionali relative agli alimenti utilizzati, anche per eventuali prodotti successivamente acquistati.

Per tutta la durata dell'appalto, dovrà essere garantita nei limiti del possibile, la continuità per quanto riguarda i fornitori e le derrate.

Se non espressamente specificato nelle caratteristiche definite per ogni categoria di alimento, dovrà essere privilegiato l'acquisto di derrate alimentari di provenienza locale, regionale e/o nazionale.

In merito, ancora, a queste ultime è necessario che gli alimenti non compresi nella stesura iniziale del contratto, ma che si rendono necessari durante l'appalto dovranno in ogni modo essere di volta in volta consegnati alle mense, secondo le indicazioni dell'ente appaltante.

SCHEDE MERCEOLOGICHE

- a) Gruppo merceologico: generi alimentari confezionati – prodotti da forno freschi - uova fresche e pastorizzate.....Pag. 2
- b) Gruppo merceologico: prodotti ortofrutticoli freschi.....Pag. 10
- c) Gruppo merceologico: carni fresche.....Pag. 11
- d) Gruppo merceologico: prodotti surgelati.....Pag. 16
- e) Gruppo merceologico: latte e derivati.....Pag. 18

SCHEDA MERCEOLOGICA - GENERI ALIMENTARI CONFEZIONATI – PRODOTTI DA FORNO FRESCHI - UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE

1) ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

a) Deve attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n. 1265\34, per quanto riguarda la classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;
- D.M. del 01\02\1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare su etichetta;
- C.M. della sanità n. 61\76 che precisa i limiti di carica microbica.

b) Non si devono riscontrare sostanze aggiunte anche se non regolamentate da specifiche norme.

2) PASTA DI SEMOLA E ALL'UOVO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modificazioni approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985.

Dovrà essere confezionata con il 100% di semola di grano duro e presentare le seguenti caratteristiche:

- acqua massimo 11,5%

Su 100 parti di sostanza secca dovranno essere presenti:

- ceneri: massimo 0,90
- cellulosa : massimo 0,45
- sostanze azotate : minimo 10,50%

Non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d'aria
- spezzatura o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; oltre alle altre indicazioni previste dal D.Lvo 109/92 dovranno riportare:

- la ditta produttrice (ragione sociale, sede)
- il luogo di produzione;
- la scadenza .

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Prodotta con semola di grano duro (solo di origine italiana) e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per Kg. di semola, come indicato da art. 31 legge 580/1967 e successive modificazioni.

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e

successive modificazioni approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985.

Non deve presentare difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d'aria
- spezzatura o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e le etichettature dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lvo 109/1992.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; oltre alle altre indicazioni previste dal D.Lvo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

dovranno riportare:

- la ditta produttrice (ragione sociale e sede);
- il luogo di produzione;
- la scadenza

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

PASTA SURGELATA

Si richiede la fornitura di pasta in sfoglia (per lasagne al forno surgelate) e ripiena surgelata (ad esempio ravioli con ricotta e spinaci, tortelloni, tortellini con ripieno di carne) per le quali si richiede che per gusto, sapore, modalità di preparazione rispecchino le tradizioni locali, di gnocchi e gnocchetti di patate, strozzapreti, in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate.

Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla Legge 580/1967- art.33. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/1980 e dal D.Lvo 110/1992, con veicoli classificati frigoriferi ai sensi della L. 2.5.1977, n.264 e provvisti di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 44 del D.P.R. n. 327/1980

Il conferimento dovrà avvenire in imballaggi idonei a garantire igienicità del prodotto (art.11 L. 283/62, D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti e modifiche) ; deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dai DD.Lvi n. 109/1992 e 110/1992, nonché il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare fra quelli previsti dalla Legge), la data di produzione e la data di scadenza.

I requisiti microbiologici prescritti dovranno essere conformi a quelli riportati nella Circolare Ministeriale N. 81 del 21.9.1978.

Saranno respinti all'origine i prodotti che presentino segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Una volta scongelato il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore.

3) RISO

Deve essere fornito RISO SUPERFINO ARBORIO O PARBOILED, con le seguenti caratteristiche:

- a) Deve provenire da coltivazione biologica nel rispetto del Reg. CEE n. 2092/91: anziché biologico richiediamo che sia riso coltivato e lavorato in Italia.
- b) Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L.N. 325/58 modificata dalla L.N. 586/62).
- c) Deve risultare dall'ultimo raccolto indenne da alterazione di parassiti animali, vegetali o fungini.
- d) Deve avere buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma (deve essere indicato il tempo massimo di cottura).
- e) Dovrà essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto, senza rotture o

difetti.

f) Non deve essere transgenico.

4) ORZO PERLATO

a) Deve provenire da coltivazione biologica nel rispetto del Reg. CEE n. 2092/91.

b) L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita, di colore bianco-giallo paglierino.

c) Indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti, muffe.

d) Non deve contenere corpi estranei.

e) Dovrà essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto, senza rotture o difetti.

f) Non deve essere transgenico.

5) FARINE

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Le confezioni dovranno essere sigillate, senza difetti, rotture o altro, di materiale idoneo al contenimento di prodotti alimentari, ai sensi del D.M.21.3.1973 e dovranno riportare le indicazioni previste dalla Legge 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

Sarà respinta all'origine la merce che non corrisponderà ai requisiti sopraindicati, verificati anche all'atto della apertura delle confezioni.

FARINA BIANCA DI TIPO "O" E "OO"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/1967 - Tit. II- Art.7. La farina non dovrà contenere imbiancanti, farine di altri cereali e/o altre sostanze estranee non consentite dalla Legge 580/1967 e successive modifiche.

Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico

Altre farine utilizzate saranno:

SEMOLINO PER PREPARAZIONI ASILO NIDO

Deve trattarsi di prodotti biologici e/o certificati per "prima infanzia".

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Dovrà essere confezionata in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto, senza rotture o difetti. I prodotti dovranno essere conformi a tutte le Leggi e regolamenti che ne regolano la produzione la conservazione ed il trasporto.

Non deve essere transgenico.

6) PANE

a) Deve essere prodotto da panificio controllato e certificato da organismo di controllo autorizzato in conformità al Reg. CEE n. 2092/91 e al Dlgs. N. 220/95.

b) Deve essere prodotto giornalmente con farina di tipo "O", acqua, sale marino integrale, lievito naturale, senza altra aggiunta.

c) In pezzatura da gr. 50 – 250 – 500.

d) Deve essere ben cotto e avere aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore di rancido, di farina cruda, di muffa, di lievito o altro).La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore caratteristico dorato, alla rottura deve mostrarsi croccante, leggermente sbriciolabile ma aderente alla mollica.

e) La mollica deve essere bianca, senza macchie, soffice, elastica, porosa e omogenea. Dovranno essere scartati i prodotti che mostrano una mollica cruda o filamentosa.

f) Non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

g) Deve essere trasportato con mezzi idonei e i contenitori devono essere di materiale lavabile,

muniti di coperchio e presentare buone condizioni di igiene e di pulizia.

h) Non deve essere prodotto con ingredienti transgenici.

7) PANE GRATTUGIATO

a) Deve derivare dalla grattugiatura di pane prodotto nel rispetto di quanto stabilito al punto 6) e dalla normativa che ne disciplina la lavorazione.

b) Non deve presentare muffe e non vi deve essere presenza di insetti o altri corpi estranei.

c) Non deve essere prodotto con ingredienti transgenici.

8) PRODOTTI DA FORNO BIOLOGICI

Si richiede la fornitura di crackers salati/insipidi, fette biscottate, grissini, biscotti secchi con o senza uovo, con o senza latte e derivati, prodotti esclusivamente con olio di oliva o burro, confezionati in porzioni singole monodose o multiporzione secondo le esigenze specifiche.

Il prodotto si dovrà presentare, all'apertura della confezione integro (senza spezzature o tagli), fragrante, senza odori/sapori sgradevoli o colorazioni anomale.

9) PIZZA SALATA – PIADINA - PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di pizza salata, piadina e pizza margherita fresca, surgelata o in atmosfera modificata (secondo le esigenze della ristorazione oggetto dell'appalto); la pizza margherita dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori pelati e mozzarella, senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti.

I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere graditi all'utenza cui sono destinati.

10) PRODOTTI DA FORNO DOLCI FRESCHI

Si richiede la fornitura di prodotti da forno tipo crostate con marmellata, torta di carote, ciambella, torta allo yogurt, torta marmora, biscotti "zuccherini", confezionati e non, privi di panne, creme e "sostanze conservanti" ben lievitati, ben cotti e di ottima qualità.

11) POMODORI PELATI

a) Pomodori coltivati con metodo biologico (Reg. CEE n. 2092/91): anziché biologico richiediamo che siano coltivati, lavorati e confezionati in Italia.

b) Devono essere prodotti nel rispetto di quanto previsto dall'art.2 del D.P.R. n°428 /75.

c) I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, a maturazione uniforme e privi di marciume, pelle e peduncoli .

d) Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali.

e) Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto.

f) Il residuo del succo al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

g) Le confezioni non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, rigonfiamento, corrosioni interne o altro.

h) Dovrà esserne garantita la sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, assenza della tossina botulinica).

12) TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO D'OLIVA

La fornitura di carni di tonno sotto olio è prevista in scatole metalliche.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di specie ittiche consentite dalle vigenti disposizioni. In particolare si richiede che le carni di tonno prevengano o da tonno "alalunga" o da tonno comune o dalla specie di tonno "Yellowfin". Saranno respinte all'origine le scatole di tonno ricavate da tonno tonnina o da tonno bonita.

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

L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro ed avere una bassa acidità; è ammessa la presenza minima di acqua, quale residuo della cottura a vapore delle carni; è consentita l'aggiunta di sale e di glutammato monosodico nella dose

massima di 0,25%.

Caratteri organolettici della carne di tonno sott'olio:

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

COLORE: il tessuto muscolare deve essere di colore rosa e non deve presentare altre colorazioni.

CONSISTENZA: i fasci muscolari debbono essere consistenti, ma cedevoli alla pressione esercitata con un utensile da cucina, debbono essere disposti in fasci concentrici uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro: non debbono esservi tracce di frammenti muscolari nè, tanto meno, di carni tritate o poltigliose.

I CONTENITORI debbono rispondere ai requisiti, per i materiali usati alle disposizioni di legge in materia.

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

Le scatole debbono avere subito un trattamento termico idoneo ad assicurare al prodotto l'impossibilità di forme di inquinamento batterico con ripercussioni dirette o indirette (tossine) nei confronti della salute dell'uomo.

Su ogni scatola devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003:

Sulla confezione o sui documenti di accompagnamento deve figurare la indicazione della identificazione dello stabilimento di produzione, per mezzo del n. di riconoscimento ufficiale.

Le confezioni di tonno dovranno avere una data di scadenza non inferiore a 12 mesi dalla consegna.

13) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SPREMUTO A FREDDO

- a) L'olio deve essere ottenuto mediante spremitura a freddo.
- b) Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio.
- c) Non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna.
- d) Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo d'impurità.
- e) Deve avere sapore gradevole, delicato e aromatico, caratteristico del frutto, con odore leggero e fragrante nonché colore e sapore caratteristico secondo la zona di provenienza.
- f) Sono esclusi i prodotti che non contengono le caratteristiche sopra indicate e che all'esame organolettico rilevano odore di rancio, di muffa, di fumo e simili.
- g) Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extravergine di oliva".
- h) L'etichetta deve riportare la denominazione di "olio extravergine di oliva", nonché la sede di produzione delle olive e quella di imbottigliamento dell'olio: entrambe devono essere nazionali.

14) ACETO

Si richiede la fornitura di aceto in bottiglie di vetro.

15) UOVA FRESCHE DI GALLINA

- a) Provenienti dall'agricoltura biologica (Reg. CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni Reg. CEE n.1804/99 - recepito con D.M. PiPAF 4 agosto 2000).
- b) Categoria "extra" pezzatura M-L .
- c) Produzione nazionale.
- d) Devono essere consegnate in piccoli imballaggi recanti:
 - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto

- classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate ;
- la data di scadenza.

e) Il guscio deve essere perfettamente pulito ed integro, di colore scuro e uniforme e le uova devono essere correttamente trasportate e manipolate.

f) Con data di deposizione sull'uovo e di imballaggio impressa sulla confezione.

16) UOVA FRESCHE PASTORIZZATE INTERE

a) Provenienti dall'agricoltura biologica (Reg. CEE n.2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, Reg. CEE n. 1804/99 – recepito con D.M. PiPAF 4 agosto 2000).

b) Devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n. 65 del 4.2.93.

c) La consegna deve avvenire in data anteriore a quindici giorni rispetto alla data di scadenza con mezzi autorizzati dall' autorità sanitaria come previsto dal D.lgs. 155/97 che mantengono la temperatura del prodotto a 4°C.

d) Devono essere state trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti e sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

e) Sull'etichetta dovrà apparire, oltre alla regolare etichettatura, il bollo sanitario, durata minima e lotto di produzione.

f) Non devono avere odore o sapore anomali, né essere presenti corpi estranei di alcuna natura.

g) La confezione non deve presentare alcuna alterazione fisica.

17) LEGUMI SECCHI (ceci, lenticchie, fagioli borlotti e cannellini)

a) Provenienti da coltivazione biologica (Reg. CEE n.2092/91).

b) Esenti da aflatossine.

c) Puliti.

d) Di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.

e) Sani e non devono presentare attacchi di parassiti animali o vegetali.

f) Non devono presentare muffe e non vi deve essere presenza di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.....).

g) Devono essere essiccati in modo uniforme (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

h) Devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

i) Non devono essere transgenici.

j) Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione (D.L. 109/92).

18) SUCCHI DI FRUTTA

a) Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione anche se è accettata una parziale ossidazione e quindi un cambiamento di colore.

b) Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

c) Devono essere di: albicocca, pesca e pera.

d) Devono essere confezionati in tetrabrick da 200 ml.

e) Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione (D.L. 109/92).

19) FRUTTA SCIROPATA

Si richiede la fornitura di frutta sciroppata (pesche, albicocche, prugne, pere), confezionata ed etichettata nel rispetto delle vigenti norme, senza conservanti aggiunti e coloranti.

20) CONFETTURE

Si richiede la fornitura di confetture biologiche esclusivamente "extra", albicocca, pera, ciliegia, prugna, fragola, pesca, che dovranno presentarsi come una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi *gelificati*, di colore traslucido, senza coloranti, confezionate in vetro o monoporzione.

La frutta deve essere stata coltivata con metodo biologico (Reg. CEE n.2092/91).

21) MIELE

Deve essere conforme a quanto previsto dalla L. n. 753 /12.10.1982 e successive modifiche.

Dovrà essere di produzione nazionale, del tipo millefiori o Acacia.

E' richiesta la fornitura in confezioni monodose per merende.

Sulla confezione devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L.vo n. 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

CARATTERISTICHE:

- 1) tenore apparente di zuccheri riduttori espresso in zucchero invertito: non meno del 65%
- 2) tenore d'acqua: non più del 21%
- 3) tenore apparente di saccarosio: non più del 5%
- 4) tenore di sostanze insolubili in acqua : non più dello 0,1%
- 5) tenore di ceneri: non più dello 0,6%
- 6) acidità: non più di 40 m.equivalenti per Kg.
- 7) indice diastatico non meno di 8
- 8) H.M.F. : non più di 40 mgr. per Kg.
- 9) il miele non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi.

22) ZUCCHERO

Si richiede la fornitura di zucchero di barbabietola semolato e di zucchero "a velo", confezionato in contenitori idonei.

23) CACAO

Si richiede la fornitura di cacao zuccherato e di cacao amaro in polvere.

Cioccolata al latte/fondente nelle grammature richieste.

24) SALE MARINO INTEGRALE GROSSO

Non deve contenere impurità o corpi estranei.

25) SALE MARINO IODATO FINO

Non deve contenere impurità o corpi estranei.

26) GELATO

Si richiede la fornitura di gelati confezionati, del tipo:

- coppa gelato da 50-70-80 g. (fior di latte, panna/cacao),
- biscotto da 50-70 g.,
- gelato alla frutta (senza latte) per diete speciali,
- gelato di soia di produzione biologica per diete speciali.

27) LIEVITO PER DOLCI

Si richiede la fornitura di lievito composto da cremortartaro di derivazione naturale, bicarbonato di sodio, amido.

28) LIEVITO DI BIRRA FRESCO

29) PREPARATO PER BRODO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

Non dovrà contenere glutammato.

Il prodotto deve essere conferito in confezioni sigillate, a peso netto e conformi alle disposizioni vigenti. Sulle confezioni dovranno essere riportate le percentuali dei componenti del prodotto.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni contenute nel D. Lgs. 109/92, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

SCHEDA MERCEOLOGICA - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE GENERALI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

Provenienti da coltivazioni biologiche o con lotta integrata.

Appartenere alla prima categoria, "extra" se la prima non è idonea.

Presentare le caratteristiche della specie, varietà e qualità richieste.

Essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale, ed essere omogenei in pezzatura e freschezza.

I frutti devono essere turgidi (sono esclusi quelli avvizziti o appassiti), puliti (cioè privi di ogni impurità e corpi estranei), non devono essere bagnati artificialmente nè trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o di naturali processi di sopramaturazione.

Essere di calibro adeguato alle grammature previste, al netto della buccia e degli scarti, per bambino e per tipologia di scuola dalle tabelle allegata al Capitolato d'appalto.

La merce dovrà essere consegnata a terra in imballaggi ben puliti e sanificati .

In conformità alle normative vigenti , ogni imballaggio dovrà recare:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto
- denominazione del prodotto e specificazione della varietà;
- paese di origine del prodotto e zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale;
- categoria e calibro del prodotto espresso dai valori minimi e massimi consentiti per i diametri e le circonferenze.

Gli ORTAGGI e la FRUTTA dovranno essere di recente raccolta, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari (salve restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica): pertanto indenni e cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

Essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie; essere esenti da trattamenti tecnico-chimici per accelerare o ritardare la maturazione; per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale; per garantire la conservazione (assenza di antifungini).

La ditta dovrà consegnare l'elenco delle aziende produttrici da cui intende rifornirsi. Qualora nel corso dell'anno si aggiungano altre aziende produttrici, sarà necessario esibire la certificazione suindicata.

Tenendo conto della stagionalità dei prodotti, dovrà essere garantita una sufficiente varietà di ortofrutta.

IN OFFERTA:

CAROTE - SEDANO - CIPOLLA - MELE - PERE - ARANCE BIOLOGICHE

SCHEDA MERCEOLOGICA - CARNI FRESCHE

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti dovranno essere trasportati nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia di trasporto di carni fresche (D.L.vo n. 286 del 18.4.94 e successive modificazioni, D.P.R. n.327 del 26/3/80 e successive modificazioni), con mezzi autorizzati dall'autorità sanitaria, come previsto dal D.lgs. 155/97.

Tutte le carni dovranno essere consegnate "preconfezionate" nel rispetto del D.L. n. 109 del 27.1.92 o "preincartate" (sottovuoto o in atmosfera protettiva) nel rispetto del D.L. n. 108 del 25.1.92 e ogni confezione dovrà riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita
- stato fisico
- quantità netta
- data di scadenza
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o confezionatore
- il lotto
- modalità di conservazione e di utilizzazione
- la sede dello stabilimento di produzione o /e confezionamento
- la data del preincarto o del confezionamento
- l'elenco degli ingredienti
- n. di autorizzazione del macello
- n. di autorizzazione dell'impianto di sezionamento

I materiali utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alle normative vigenti: l'imballaggio secondario deve essere aerato e capace di garantire l'integrità delle confezioni durante il trasporto delle stesse.

Le carni devono essere prive di parti non edibili (aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo).

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, la Ditta fornitrice deve 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.

Le confezioni del sottovuoto non devono presentarsi insudiciate ne' con rotture manifeste, scollamento parziale o totale dell'involucro, alterata compattezza e presenza di sierosità eccessiva.

All'interno dell'involucro non devono essere presenti liquidi di colore rosso bruno o grigio verdastro, la sierosità di colore rosa presente, non deve superare l'1% del peso del prodotto.

Le carni non devono presentare modificazioni dei caratteri organolettici, segni di alterazione, decomposizione o contaminazione da parassiti, né sostanze estranee, ecchimosi, coaguli sanguigni o peli, né tagli sulla superficie. Tutte le carni devono essere ben sgrassate e toelettate.

Ogni qualvolta richiesto, dovrà essere consentito all'Ente, di visionare i dati dell'autocontrollo degli stabilimenti di lavorazione e/o commercializzazione. Le eventuali analisi di laboratorio verificheranno i seguenti limiti microbiologici:

Carica Microbica Mesofila < 1.000.000 UFC/ g
Coliformi Fecali < 1.000 UFC/ g
Escherichia Coli < 100 UFC/ g
Staphilococco aureus < 100 UFC/ g
Anaerobi solfito riduttori Assenti
Salmonella spp Assente
Listeria spp Assente

1) CARNI BOVINE

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

a) Dovrà provenire da allevamenti biologici come da Reg. CE n. 1804/99 – recepito con D.M.MiPAF 4 agosto 2000.

b) La carne bovina fresca, dovrà provenire da stabilimenti dotati di bollo CE (bollo M, S, L,P) autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi del D.L. n. 286 del 18/04/94, che attuino procedure di autocontrollo. Tutti i prodotti devono essere contrassegnati da bollo CE (M, S, L,P) ben visibile.

c) Devono essere forniti pezzi anatomici porzionati derivanti da bovino adulto di categoria A (maschio intero di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E (femmina che non ha partorito di età inferiore ai 24 mesi) e secondo il regolamento CEE n. 1208 del 28/4/81 e successive modificazioni ed integrazioni, con conformazione compresa nelle seguenti classi S, E, U ed R e ingrassamento compreso tra 2 e 3.

d) Il disosso e l'immediato confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere effettuati non oltre il decimo giorno dalla data di macellazione.

e) I tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura.

f) La carne deve essere consegnata allo stato fisico refrigerato e avere una data di scadenza posticipata di almeno 20 giorni rispetto alla data della consegna .

g) All'atto dello scarico la temperatura a cuore delle masse muscolari non dovrà essere superiore a + 7° C.

h) La carne macinata deve essere preparata da uno stabilimento in possesso di n° di riconoscimento CEE come da D.P.R. n. 309/98. Deve appartenere esclusivamente alla specie bovina e il tasso di grasso non deve superare il 10%.

L'etichettatura dovrà riportare:

-codice di tracciabilità o numero di matricola dell'animale

-biologico

-stato di nascita

-nome dell'allevamento di provenienza

-data di macellazione

-lotto di macellazione

-luogo di macellazione

-specie macellata

-sesso

-età alla macellazione

Dovranno essere consegnati i seguenti tagli :

SOTTOSPALLA BOVINA - GIRELLO BOVINO INTERO

2) CARNI SUINE

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

a) La carne suina fresca dovrà essere ottenuta da animali macellati esclusivamente in stabilimenti autorizzati dal Ministero della Sanità ai sensi del D.L. n. 286 del 18/04/1994 e riportare quindi il bollo sanitario, con indicazioni dell'avvenuto esame trichinoscopico.

b) Le carni devono essere ottenute da animali sani, nati e allevati in territorio nazionale, classificate A extra o IA (classificazione CEE del 02/10/1974) di peso vivo superiore o uguale ai 130 Kg.

c) Il confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva deve riportare le indicazioni a norma del D.L. n. 109 del 27/01/92 e presentare ben visibile la bollatura sanitaria.

d) Il disosso e l'immediato confezionamento devono essere effettuati non oltre il terzo giorno dalla data di macellazione.

e) Le carni devono essere confezionate dopo accurata rifilatura.

f) La carne deve essere consegnata allo stato fisico refrigerato entro 6 giorni dalla data di macellazione e avere una data di scadenza posticipata di almeno 20 giorni rispetto alla data della consegna.

g) Alla 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, la ditta fornitrice deve 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.

h) Lo standard batteriologico e le modalità di esecuzione degli accertamenti sui campioni di carne suina sono analoghi a quelli indicati per la carne bovina.

Dovranno essere consegnati i seguenti tagli:

LOMBO DI MAIALE FRESCO S/OSSO

SALSICCIA FRESCA prodotta in laboratorio CEE riconosciuto "P" priva di additivi e coloranti

3) POLLO E TACCHINO

Deve soddisfare le vigenti disposizioni sanitarie ai sensi del *DPR 495/97* , D.P.R. 193/1988 e D.P.R. 967/1972.

Deve provenire da allevamenti nazionali .

La carne deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980 con temperature previste dal D.M. 178/88.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; deve presentarsi di colore rosa pallido, lucente, consistenza soda, compatta, assenza di odori sgradevoli.

Non deve avere subito azione di sostanze estrogene o di antibiotici.

In caso di prodotto fornito in confezione sottovuoto l'involucro deve corrispondere ai requisiti previsti dal D.M. 21.3.1973 e successive modifiche; deve essere presente un'etichetta riportante quanto previsto dal D.L.vo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003 nonché la riproduzione del bollo sanitario, la data di confezionamento e la classe "A", la definizione di carni fresche e la temperatura di immagazzinaggio raccomandata.

Sierosità presenti all'interno dell'involucro sono ammesse in ragione massima del 1% del peso del prodotto e purchè di colorito rosa, senza odori o sapori sgradevoli.

Su documento commerciale di accompagnamento deve essere riportata la data di macellazione e la data di confezionamento; deve inoltre figurare la classe di appartenenza della carne (e nella fattispecie la classe "A"), lo stato fisico (nella fattispecie "fresche"), nonché la temperatura di magazzinaggio raccomandata.

Il TMC di conservazione è indicato a cura della Ditta ma verranno rifiutati prodotti confezionati da più di 3 gg.

La carne al momento della consegna dovrà avere una temperatura compresa fra -1 e +4 ° C.

Dovranno essere consegnati i seguenti tagli:

PETTO DI POLLO - SOVRACOSCIA DI POLLO - FUSI DI POLLO

FESA DI TACCHINO (petto intero o mezzo petto senza pelle e disossati, cioè mondati dello sterno e delle costole, ossia dal solo muscolo pettorale profondo) di animale maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, allevato a terra, di peso, all'origine di circa 5 Kg., con carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, senza ammaccature sottocutanee.

5) CONIGLIO

a) Le carni devono provenire da allevamenti in territorio nazionale, alimentati esclusivamente con prodotti di origine vegetale ed essere macellati in uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92 e devono riportare il bollo sanitario previsto.

b) Le carcasse di coniglio devono essere ottenute da animali di età compresa tra gli 80-120 giorni, di peso morto variante fra 1,200 - 1,500 Kg.

c) Non sono accettate carcasse di animali riproduttori.

d) Le carcasse devono essere consegnate senza testa e visceri; le carni devono essere completamente dissanguate , di colore uniforme tipico della specie, di consistenza soda e il grasso perirenale deve essere di colore bianco e in quantità scarsa.

e) Dovrà essere fornito preconfezionato e consegnato in confezioni originali in conformità alle prescrizioni di legge vigenti in materia (DPR 30.12.92 n.559).

Dovranno essere consegnati:

CONIGLIO INTERO E DISOSSATO FRESCO

6) SALUMI

Dovranno essere prodotti in conformità al D.P.R. 54/97. Nella produzione è vietato l'impiego di sostanze coloranti, l'aggiunta di prodotti amidacei e di qualsiasi sostanza che modifichi la normale costituzione di un insaccato.

Trattandosi di prodotti contenenti carne suina, sulla etichetta dovrà essere riportata la data di produzione (art.14 O.M. del 14.2.1968, *ad eccezione dei prodotti cotti*) oltre a quanto previsto dal D.L.vo 109/1992, così come modificato dal D.lgs. nr. 181 del 23.06.2003.

I prodotti consegnati dovranno provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE e essere scortati da documento commerciale di accompagnamento, riportante gli estremi del numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà essere conforme al D.M. 21.3.1973 e successive modifiche ed il trasporto dovrà avvenire su automezzi dotati di autorizzazione Sanitaria ai sensi dell'art.44 del DPR 327/1980, in condizioni igieniche ineccepibili e consegnate in orari concordati con il personale di cucina.

MORTADELLA DI PRIMA QUALITA' IGP

Trattasi di prodotto ottenuto con i muscoli della spalla di un suino nazionale non inferiore a 130 Kg. (circa 35%) e con i lardelli ricavati dai tessuti della gola (guanciale) (circa 28%) accuratamente mondati dalla cute, dalle ghiandole salivari, e dai linfonodi regionali, una percentuale inferiore (15%) di trito di suino e (circa 20%) trippini di suino.

Il latte scremato in polvere può essere presente fino ad un massimo del 4% del peso complessivo. La mortadella di prima qualità può contenere caseinati in alternativa al latte scremato. Per disposizioni normative, se presenti, i caseinati non possono superare il 2% del peso complessivo.

L'umidità relativa è intorno al 50%. Non sono presenti Polifosfati aggiunti.

La mortadella di buona qualità deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore esterno: rosa carico/rosa.
- bruciature superficiali: assenti
- consistenza alla compressione: dura con comportamento plastico e non elastico (la depressione dovuta alla compressione scompare lentamente).

La superficie di sezione deve essere omogenea, compatta, di color rosso vivo, di consistenza soda, aspetto lucido, granulometria uniforme ed evidenziare i tipici lardelli la cui percentuale non deve superare il 30% dell'impasto. I lardelli di gola (guanciale) che caratterizzano la mortadella di prima qualità si differenziano dai lardelli ricavati dal lardo, avendo i primi (almeno in un certo numero) contiguo ad un loro margine, un frammento di tessuto muscolare che ripropone la costituzione anatomica delle regioni della gola (guanciale). Questa condizione è evidenziabile sulla superficie di sezione della mortadella dove spiccano nette aree levigate, irregolari di colore rosso, solitamente vicine ad un margine di lardello.

PROSCIUTTO COTTO

Prodotto ottenuto dal posteriore di un suino, maturo del peso vivo di oltre 130 Kg. allevato sul territorio nazionale. La pezzatura commercialmente valida del prosciutto cotto è compresa fra i 7 e i 9 Kg. Non contiene polifosfati aggiunti mentre può essere addizionato con caseinati in misura non superiore al 2%. Il prosciutto cotto di prima qualità è rivestito solo parzialmente della propria cotenna (commercialmente detto mezza cotenna): allo stato fresco ha subito un disosso con la tecnica a prosciutto chiuso (mantenendo cioè inalterata la integrità della massa muscolare, senza incisioni esterne).

Inoltre, sempre allo stato fresco, ha subito una specifica mondataura interna, con l'accurata asportazione delle cartilagini e di tutti i tessuti tendinei o semi tendinei corrispondenti alle inserzioni muscolari che hanno per base scheletrica il femore, l'acetabolo, e la sinfisi ischio-pubica. Il prodotto finito si deve presentare con superficie esterna asciutta e morbida, la superficie di sezione rosa opaca, compatta e mostra la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

Verrà respinto all'origine il prodotto che presenti le seguenti alterazioni:

- la cotenna ricopre l'intera superficie
- presenza di sacche di gelatina o sacche vuote
- dopo la esposizione all'aria la superficie di sezione appare screziata in forma massiccia di venature di colorito grigio/verde.
- il grasso di copertura non è compatto e presenta parti ingiallite o sapore e odore di rancido
- manifesta odore sgradevole
- presenta eccesso di liquido (acqua o gelatina) all'interno della confezione ovvero il liquido, pur in quantità accettabile, si presenta alterato.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve essere conforme alla normativa relativa alla tutela della Denominazione di origine del prosciutto "PARMA" e alla delimitazione del territorio di produzione.

Ogni singolo prosciutto deve riportare sulla cute il marchio a fuoco con la corona. Il peso del prosciutto in osso stagionato marcato con la corona non deve essere inferiore a 8 Kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore a 14 mesi per prosciutti fino ai 9 Kg. e non inferiore a 18 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti a prosciutti con osso.

I prosciutti devono essere provvisti nella regione del garretto del contrassegno metallico indicante i mesi di stagionatura e dovranno presentare la data di produzione indicata con numeri romani per il mese e numeri arabi per il giorno; il marchio a fuoco corona viene impresso sulla cute solo dopo il 10° mese di stagionatura. Il prodotto può essere fornito disossato, confezionato sottovuoto.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche sopra riportate presenti alterazioni nell'odore, colore, sapore, consistenza, rilevati anche all'atto dell'affettatura.

SCHEDA MERCEOLOGICA - PRODOTTI SURGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTI ITTICI

I prodotti della pesca devono possedere i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n. 81 del 21.09.78, nonché quelli raccomandati dal I.C.M.S.F. e proposte di regolamento CEE.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in I.Q.F (ogni pezzo congelato individualmente) o I.W.P (ogni pezzo confezionato singolarmente) oppure in Interleaved (fra uno strato e l'altro di prodotto è posta una pellicola tassativamente di colore blu) ed in confezioni sigillate dal produttore per garantirne l'origine in conformità con le normative vigenti (D.L. n.110 del 27.1.92 – attuazione direttive CEE 89/108).

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

In tutte le confezioni di prodotti della pesca dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento, nonché il termine *minimo di conservazione*, espresso in mese ed anno; le consegne dei prodotti ittici congelati e confezionati, la cui scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e di confezionamento, dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa. Sulla confezione dovrà anche comparire il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

Il peso netto, riferito a prodotti con glassatura, è da intendersi come peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato).

Il prodotto ittico dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza e la glassatura dovrà formare uno strato uniforme e continuo:

- pelle con colorazione tipica, tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni
- forma tipica della specie, odore gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C
- consistenza della carne soda ed elastica, da valutare quando la temperatura del pesce avrà raggiunto quella ambiente.

La temperatura dovrà essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a - 18°C ed i veicoli adibiti al trasporto dovranno essere muniti di apparecchiature atte a uniformare e mantenere le condizioni di temperatura prescritte per tutta la durata del trasporto stesso, nonché a ristabilirle nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di carico e scarico. La ditta fornitrice dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo.

La date di scadenza dei prodotti non potranno essere inferiori a mesi 12 dalla data dell'effettiva consegna.

Non saranno ritirati tutti i prodotti che al momento della consegna presenteranno cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento, mentre saranno restituiti i prodotti che al momento dell'uso non presenteranno i requisiti sopraindicati o segni di irrancidimento, tranci e filetti con grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui addominali o parti di addome, colorazioni anormali e attacchi parassitari.

La quantità del prodotto consegnata e fatturata dovrà essere al netto della glassatura.

Descrizione e nome scientifico	Provenienza	Glassatura massima consentita
1. FILETTI DI HALIBUT SPELLATI ("Hippoglossus Hippoglossus" e "Reinhardtius Hippoglossoides")	Zona di pesca: Atlantico Nord-Orientale Atlantico Nord-Occidentale Zone FAO: n. 27 e n.21	0%
Descrizione e nome scientifico	Provenienza	Glassatura massima consentita

2. CUORE DI FILETTO DI NASELLO ("Merluccius Capensis")	Zona di pesca: Atlantico Centro-Orientale, Atlantico Sud-Orientale. Zone FAO: n.34 e n. 47	0%
3. FILETTI DI PLATESSA SPELLATI ("Pleuronectes Platessa") Devono essere privati della pelle dorsale e ventrale.	Zona di pesca: Atlantico Nord -Orientale Zona FAO: n. 27	25%
4. CALAMARI SPELLATI ("Loligo Patagonicus ")	Zona di pesca: Atlantico Centro -Occidentale Atlantico Sud -Occidentale. Zone FAO: n. 31 e n.41	20%

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI ORTAGGI

Devono 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 temperatura dovrà essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a - 18°C ed i veicoli adibiti al trasporto dovranno essere muniti di apparecchiature atte a uniformare e mantenere le condizioni di temperatura prescritte per tutta la durata del trasporto stesso, nonché a ristabilirle nel più breve tempo possibile dopo ogni operazione di carico e scarico. La ditta fornitrice dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo.

L'etichettatura riportata nella confezione originaria deve risultare conforme alle normative vigenti (D.L 109/92).

Il prodotto deve presentarsi in buono stato di conservazione con caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco.

L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine.

I pezzi surgelati devono presentarsi ben separati tra loro, senza ghiaccio in superficie.

Non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, parziali scongelamenti, ammuffimenti e rancidità.

Non devono essere presenti corpi estranei di alcun genere, né insetti né parassiti.

Non devono avere consistenza legnosa, fibrosa, né risultare spappolati.

Il calo di peso, dopo lo scongelamento non deve superare il 20%.

Si richiede la fornitura di:

PISELLI FINI

FAGIOLINI FINI

SPINACI

BIETA

MINISTRONE

MINISTRONE CON LEGUMI

PATATE A SPICCHI

SCHEDA MERCEOLOGICA - LATTE E DERIVATI

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti devono riportare sulle confezioni n° di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione ed essere ottenuti in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n.54 del 14.1.1997.

Devono essere etichettati e presentati nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari (D.L.vo 27.1.92 n. 109 e successive modificazioni D.P.R. 14/01/97 n. 54 e successive modificazioni).

Devono essere trasportati con mezzi autorizzati dall'autorità sanitaria, come da D.lgs. 155/97.

Verrà respinto all'origine il prodotto che, pur in possesso delle caratteristiche sotto riportate presenti alterazioni nell'odore, colore, sapore, consistenza, rilevati anche all'atto dell'apertura delle confezioni.

1) LATTE

a) Intero, pastorizzato, fresco, proveniente da agricoltura biologica (Reg. CEE n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni 200 Reg. CE n. 1804/99 – recepito con D.M.MiPAF 4 agosto 2000).

B) In data di consegna deve avere una scadenza posteriore di almeno due giorni.

2) YOGURT

a) Deve essere yogurt di latte intero ed intero alla frutta con percentuali in grasso non inferiore al 3%, ottenuto da latte vaccino fresco.

b) Per il Nido d'Infanzia deve essere yogurt di latte intero di "Alta Qualità" e/o intero alla frutta proveniente da agricoltura biologica (Reg. CEE n.2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni Reg. CE n. 1804/99 – recepito con D.M. MiPAF 4 agosto 2000).

c) Non deve contenere frutta in pezzi.

d) Deve avere sapore leggermente acidulo ma gradevole, consistenza liquido- cremosa, colore bianco latte o tendente al frutto che è stato addizionato.

e) Non sono ammessi additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti e aromi artificiali.

f) Non deve contenere sostanze estranee, muffe superficiali e rigonfiamenti nelle confezioni.

3) PARMIGIANO REGGIANO

a) Dovrà rispondere alle normative vigenti (D.P.R. n.1269/85) relative alla tutela della denominazione di origine del prodotto "Parmigiano Reggiano".

b) Prodotto esclusivamente con latte vaccino.

c) Dovrà essere marchiato ed avere una stagionatura di almeno di 18 mesi, documentata da dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura.

d) Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o di altro, sia internamente che all'esterno, dovute a fermentazioni anomale o altro.

e) Deve avere umidità del 29% con tolleranza di +/-8%.

4) MOZZARELLA FRESCA TIPO FIOR DI LATTE – OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE – MOZZARELLA FRESCA PER PIZZA

a) Deve essere prodotta da solo latte vaccino intero fresco e pastorizzato.

b) Deve essere morbida, elastica, a sfoglie concentriche e saldamente contigue.

c) Il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca.

d) Non deve contenere conservanti.

e) La mozzarella "fior di latte" deve essere confezionata immersa in liquido, mentre la mozzarella per pizza deve essere confezionata sottovuoto.

5) FORMAGGIO FRESCO A PASTA NON FILANTE (casatella romagnola, squaquerone)

a) Non deve contenere conservanti.

- b) La pasta dovrà essere omogenea, morbida, di colore tendenzialmente bianco.
- c) Il sapore dovrà essere dolce ed esente da sapori amari o piccanti .
- d) La confezione non dovrà contenere siero.
- e) Deve essere fornito in confezioni originali, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni

specifiche relative al tipo di prodotto e quelle richieste dal D.L. 27.1.92 n.109.

6) RICOTTA

- a) Prodotta da latte intero proveniente da agricoltura biologica (Reg. CEE n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni 200 Reg. CE n. 1804/99 – recepito con D.M. MiPAF 4 agosto 2000).
- b) Non deve contenere conservanti.
- c) Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.
- d) Deve essere fornita in confezioni originali, sulle quali devono essere riportate tutte le dichiarazioni

specifiche relative al tipo di prodotto.

7) CACIOTTA

- a) Deve essere prodotta da latte vaccino intero con stagionatura minima di 20 gg.
- b) Deve essere presente una crosta di circa 1 mm.
- c) Deve presentarsi di consistenza sostenuta resistente alla pressione e al taglio.
- d) Deve presentarsi di colore bianco e mantenere dopo il taglio la forma dello spicchio.

8) BURRO

Dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R.54/97. Il burro utilizzato per la preparazione dei pasti oggetto di appalto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- BURRO DA CENTRIFUGA E PASTORIZZATO, fresco e non sottoposto a congelamento;
- ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato;
- pasta fine omogenea, consistenza soda, colore bianco o bianco giallognolo, sapore dolce, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni;
- non dovrà avere gusto di rancido nè presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica del prodotto fornito dovranno essere conformi alla L. n. 1526 del 23.12.1956, modificata dalla legge n. 202 del 13.5.1983. E' richiesta in particolare la seguente composizione:

grasso = 87,95 %
acqua = 11,38 %
albume e lattosio = 0,54 %
ceneri = 0,13%

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare il nome della Ditta fornitrice ed il luogo di provenienza del Prodotto. Il trasporto dovrà avvenire con automezzi idonei, con il rispetto delle temperature previste dal D.M. 1.4.1988, n. 178.

VEDI FILES ALLEGATI MENU' E GRAMMATURE